



PINOT NERO PIEMONTE DOC

Codice PINOT

Il Pinot Nero è uno dei vitigni più antichi e affascinanti della tradizione enologica, da sempre sfidante nella coltivazione e capace di esprimere risultati straordinari quando interpretato nel giusto terroir. Dalla sperimentazione di specifici cloni coltivati nei terreni calcareo-argillosi delle colline La Scolca nasce un vino profondo e identitaria, valorizzato dalla brezza appenninica che accompagna naturalmente la maturazione delle uve.

Ricco di aromi di lampone, ribes e fragoline di bosco, sviluppa attraverso i dodici mesi di affinamento in rovere francese maggiore complessità e profondità, arricchendosi di eleganti sfumature speziate di ginepro, chiodi di garofano e tabacco dolce.

Il sorso è setoso, persistente e stratificato, espressione autentica di un Pinot Nero raffinato e contemporaneo.

CLASSIFICAZIONE: Piemonte D.O.C. Pinot Nero.

VITIGNO: 100% Pinot Nero.

RESA IN VIGNETO: attorno ai 70 q/Ha.

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti situati nel territorio del Comune di Gavi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso con affinamento in tonneau di rovere francese.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: senza problemi di tempo. Adatto a lunghi invecchiamenti se ben conservato in posizione coricata ed in luogo adatto, scuro ed al riparo da sbalzi di temperatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: ambiente (18-20°C).

COLORE: rosso granato, intenso e brillante.

PROFUMO: fragrante, esuberante in gioventù, con sfumature di rosa, di lampone, ciliegia e di gelsomino. Con la maturità tende ad un bouquet complesso, con l'affinamento emergono toni speziati e balsamici.

SAPORE: corpo intenso, di stoffa ricca, importante e calda, con una vellutata trama tannica.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: a tutto pasto, ottimo in abbinamento alle paste, soprattutto condite con salse a base di carne; esalta le sue caratteristiche accompagnato da salumi e insaccati, da cacciagione, stracotti e brasati, ma anche tonno e salmone grigliati. Si sposa perfettamente alla polenta condita, agli agnolotti, alla fonduta, a funghi e tartufi.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Pinot 06	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml
Pinot 06 LGN	Cassetta in legno da 6 bottiglie 750 ml

