

PINOT NERO PIEMONTE ROSSO DOC

Codice PINOT

Il Pinot Nero è uno dei vitigni più antichi di cui si ha notizia, da sempre difficile da coltivare e ancor più da domare come vino. Dalla sperimentazione insieme all'universita di Bordeaux in alcuni nostri terreni di specifici cloni atti alla produzione di questo rosso d'eccellenza nasce it nostro Pinot Nero, che ben si adatta ai terreni calcareo argillosi delle nostre colline e giova della brezza marina che le raggiunge.

Ricco di delicati aromi di frutta rossa come la ciliegia e i frutti di bosco, grazie ad un leggero passaggio in rovere francese sviluppa un bouquet complesso e armonico. Allo stesso modo il palato si arricchisce di grande persistenza, e la setosa sensazione gustativa viene esaltata da crescere di note speziate al retrogusto nasale.

CLASSIFICAZIONE: Piemonte D.O.C. Rosso.

VITIGNO: 100% Pinot Nero.

RESA IN VIGNETO: attorno ai 70 g/Ha.

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti situati nel territorio del Comune di

TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale "in rosso", con leggero affinamento iniziale in barrique ed in seguito in bottiglia.

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

