



ACQUISTATO IL .....

"Casanova" Pinot Nero Collio DOC 2022

2022

## Vellutato ed elegante



### La Vigna

**Terreno** Ponca costituita da marne arenarie

**Esposizione  
Allevamento** Guyot

**Densità imp.**

**Il Vino**

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Friuli

**Uve** 100% Pinot Nero

**Gradazione** 14.5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** Entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Fermentazione a circa 25° C in tini di rovere tronco affinamento del pregiato vino della maturation per un periodo di 15-20 giorni durante i quali avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene poi trasferito in barriques e lasciato riposare nel bunker del Castello di Spessa per 12 mesi. Imbottigliato senza filtrazione, così da preservarne l'integrità, viene poi ulteriormente affinato in bottiglia per alcuni mesi prima di essere commercializzato.

**Sensazioni** Colore rubino intenso. Al naso presenta note di piccoli frutti rossi con intriganti sentori speziati. Al palato è vellutato, elegante con lungo e ampio finale di lampone e spezie calde.

Si chiama Casanova e, come il celebre avventuriero, scrittore e seduttore veneziano, famoso per la sua vita stravagante e le sue numerose conquiste amorose, questo Pinot Nero Collio DOC è pensato per essere un vero e proprio rubacuori. Le uve provengono da vigneti aziendali a Capriva del Friuli. Qui le uve di Pinot Nero giungono a maturazione a fine agosto e a quel punto i tecnici della cantina Castello di Spessa provvedono a una accurata selezione dei migliori grappoli in vigna. In cantina si parte con la fase di fermentazione, svolta in questo caso in tini di rovere tronco conici, con follature quotidiane manuali. Questo processo prosegue per circa 15-20 giorni, durante i quali avviene anche la fermentazione malolattica. Il vino viene poi trasferito in barrique e lasciato riposare nel "bunker" del Castello di Spessa per almeno 12 mesi. Imbottigliato senza filtrazione, preserva tutta l'integrità del frutto di partenza. A quel punto viene ulteriormente lasciato affinare in bottiglia per alcuni mesi, prima di essere messo in vendita. Colore rubino intenso, appena versato rivela un profumo molto tipico, con note di piccoli frutti rossi con piacevoli sentori speziati. In bocca, invece, risulta vellutato ed elegante, con lungo e ampio finale di lampone e spezie calde. E' il vino giusto, se sulla tavola è previsto un menù tutto a base di carne. Ottimo, per esempio, con l'agnello, anche cotto alla griglia. Giusta scelta anche per accompagnare dei formaggi di media stagionatura e, servito leggermente più fresco dei canonici 16/18 gradi, si sposa bene anche con primi piatti di pesce.

La regione è il Friuli Venezia Giulia. La cantina è quella del Castello di Spessa. Siamo, sia chiaro, in una delle aree vinicole più prestigiose d'Italia e in una delle aziende vinicole più qualitative del territorio. Le origini della cantina risalgono alla fine degli anni '70, quando Loretto Pali acquistò una tenuta di circa 60 ettari nella zona dell'Isonzo. Nel 1987, poi, la proprietà si è ulteriormente ingrandita, grazie all'acquisizione del Castello e di ulteriori 28 ettari di vigneti, questa volta nel Collio goriziano, a Capriva del Friuli. Tutti i vini del Castello di Spessa sono prodotti a partire da vigneti di proprietà, dove dominano i vitigni tipici del territorio con: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon. I vini, poi, vengono affinati nelle cantine medievali e nel bunker, scavato sotto al castello durante la Seconda Guerra Mondiale (e scoperto solo nel 1987 durante una ristrutturazione). Situato a circa 18 metri di profondità, a una temperatura costante di 14 gradi, il bunker è il luogo ideale per

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese