ACQUISTATO IL .....

"Apertura" Pinot Nero Piemonte DOC 2022 2022



Destinato a una lunga evoluzione

Il suo nome descrive l'anima dell'azienda Colombo e richiama la volontà di intraprendere un nuovo progetto, un nuovo percorso per la viticultura del territorio. Vino definito "femminile", caldo e armonioso, nasce da una lavorazione in purezza di uve Pinot Nero provenienti da vigneti collinari posti tra i 250 e i 400 metri sul livello del mare. Una volta giunte in cantina, le uve vengono sottoposte a fermentazione alcolica in acciaio inox, seguita dalla fermentazione malolattica, in questo caso svolta in legno. Per la fase di maturazione, infine, il vino riposa per 15 - 18 mesi in tonneaux e botti grandi. Solo a quel punto viene imbottigliato per proseguire con un affinamento in vetro per minimo 6 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino brillante, con lievi riflessi granati che tendono a comparire con l'invecchiamento. Al naso ricorda accattivanti piccoli frutti a bacca rossa ben maturi, come ciliegia e amarena, seguite da note floreali di rosa canina. Poi speziature dolci di vaniglia e liquirizia di grande intensità. In bocca è caldo e armonioso, con morbide sensazioni legate a un tannino elegante ma ancora deciso. Buona la struttura e la persistenza che fanno presagire a un vino destinato a una lunga evoluzione.

Sul sito dell'azienda piemontese Colombo, cascina Pastori, si legge: "Una passione per il vino che fa battere forte il cuore". E in effetti la passione, qui, si sente eccome. Fondata nel 2004, Colombo si trova a Bubbio, in provincia di Asti, territorio con cui stabilisce un legame profondo. Identità riconoscibile e apprezzata in Italia e all'estero, i suoi vini nascono grazie alla competenza e alla sensibilità della famiglia Colombo, affiancata dall'enologo Riccardo Cotarella. Se in campagna il rispetto per la natura è assoluto, in cantina si applicano i più alti standard lavorativi. Il risultato? Vini che raccontano perfettamente l'identità del territorio della Langa Astigiana.

La Vigna

Terreno	Calcareo-Marnoso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5200

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica: in acciaio inox a 23 - 25 °C. Fermentazione malolattica: completamente svolta in legno. Affinamento: 15 - 18 mesi, tonneaux e botti grandi, poi in bottiglia per minimo 6 mesi.
Sensazioni	Colore: rosso rubino brillante tendente a lievi riflessi granati con l'invecchiamento. Profumo: ricorda accattivanti piccoli frutti a bacca rossa ben maturi come ciliegia, amarene, e note floreali di rosa canina, per poi aprirsi su speziature dolci di vaniglia e liquirizia di grande intensità. Sapore: si presenta caldo e armonioso, morbide sensazioni legate ad un tannino elegante ma ancora deciso. La buona struttura e persistenza fanno presagire che è un vino destinato ad una affascinante evoluzione.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821