ACQUISTATO IL .....

"Maxima" Pinot Nero Piemonte DOC 2015 2015

Destinato a un lungo invecchiamento

Maxima è la Riserva, prodotta solo nelle annate migliori, da Colombo. Il nome, di derivazione latina, fa riferimento all'antichità, quando già si annotava l'interesse dell'Impero romano per la finezza delle uve provenienti da Bubbio. Rappresenta, inoltre, la massima espressione della qualità. Vino molto strutturato, questo Pinot Nero subisce un lungo invecchiamento e cela un'equilibrata mineralità e una delicata freschezza finale. Macerazione a freddo sulle bucce per 4-5 giorni, la fermentazione alcolica avviene in acciaio inox, seguita dalla fermentazione malolattica, completamente svolta in legno. Al termine della trasformazione, il vino matura per circa 18 mesi in tonneaux e botti grandi e, dopo l'imbottigliamento, prosegue con un affinamento in bottiglia per minimo 15 mesi. Colore rosso rubino intenso, al naso rivela un bouquet molto elegante, complesso e intenso, con note di ribes immediata e ben percettibile. Poi amarena, le tipiche note di frutti rossi freschi e un floreale che richiama la violetta. In bocca sprigiona tutta la sua eleganza. La grande complessità rivela che questo Pinot Nero è destinato a un lungo invecchiamento.

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%Pinto Nero
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Sistema di vinificazione: macerazione a freddo sulle bucce per 4-5 giorni. Fermentazione alcolica: in acciaio inox a 20°-22°C. Fermentazione malolattica: completamente svolta in legno. Affinamento: 15 - 18 mesi, tonneaux e botti grandi, poi in bottiglia per minimo 15 mesi.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso. Profumo: bouquet molto elegante, complesso e intenso, con la nota di ribes, immediata e ben percettibile, si accompagna a quelle di amarena, alle tipiche note di frutti rossi freschi e un floreale di violetta. Sapore: in bocca sprigiona tutta la sua eleganza, molto strutturato, con tannino fine e ben levigato, avvolgente m ben deciso. Si scopre ancora una equilibrata mineralità e una piacevole freschezza finale. Mostra una grande complessità ancora in itinere per questo Pinot Nero da lungo invecchiamento.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821