ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Piemonte DOC 2024 2024

Espressione intrigante del Pinot Nero



Amanti del Pinot Nero, fatevi avanti. Quello proposto qui da Colombo, infatti, è un fantastico esempio di vinificazione in purezza del nobilissimo vitigno borgognone. Uve raccolte nei vigneti aziendali, posti tra i 250 e i 400 metri sul livello del mare, questo Piemonte DOC nasce da una lavorazione super accurata in cantina. Fermentazione alcolica svolta in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata, come anche la successiva fermentazione malolattica. Al termine della trasformazione, il vino viene imbottigliato e prosegue con una breve fase di affinamento in bottiglia per circa 6 mesi. Quel che ne deriva è un vino fresco e giovane. Un'espressione intrigante del Pinot Nero che valorizza le caratteristiche più immediate del vitigno. Di colore rosso rubino brillante, il suo profumo evoca sentori invitanti di piccoli frutti di bosco maturi a bacca rossa come ciliegia, amarena e note floreali di rosa canina. Un vino di grande piacevolezza che accompagna bene formaggi e salumi ma anche piatti delicati a base di carne.

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	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica: in acciaio inox a 23 - 25 °C. Fermentazione malolattica: in acciaio inox. Affinamento in bottiglia per 6 mesi
Sensazioni	Colore: rosso rubino brillante. Profumo: sentori invitanti di piccoli frutti di bosco maturi a bacca rossa come ciliegia, amarena, note floreali di rosa canina. Sapore: caldo e armonico, sensazioni morbide dovute a tannini eleganti ma decisi. Buona struttura e interessante evoluzione nel tempo

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