ACQUISTATO IL .....

"La Pineta" Rosso Toscana IGT 2023 2023

Pinot Nero di rara eleganza



Pinot Nero di rara eleganza dalle colline del Chianti, terra vocata per la produzione di grandi vini... ma non certo da Pinot Nero. Eppure nulla ha fermato il proprietario ed enologo di Podere Monastero, Alessandro Cellai, dal perseguire il suo sogno. Ed è così che è nato La Pineta, un IGT Toscana, una reinterpretazione del vitigno Pinot Nero in un terroir non convenzionale. L'azienda si trova a Castellina in Chianti, dove l'insieme di terreni e clima garantisce la coltivazione di uve di alta qualità. I vigneti de La Pineta, situati a 550 metri sul livello del mare, godono di un'esposizione ottimale, che favorisce una maturazione equilibrata. Le uve, raccolte a mano a metà settembre, vengono vinificate con cura, esaltando le caratteristiche peculiari del Pinot Nero. La vinificazione segue un processo attento. Le uve fermentano in una tinella di rovere francese a temperatura controllata per circa 12 giorni. Segue la fermentazione malolattica in barrique, che dona al vino morbidezza e complessità. L'affinamento avviene sempre in barrique per altri 9 mesi, permettendo al vino di sviluppare eleganza e armonia. Il risultato? Un tripudio di profumi fini e seducenti. Note di frutti rossi maturi, come ciliegie e lamponi, si intrecciano a sentori di fiori viola, spezie dolci e pepe bianco. In bocca La Pineta conquista con la sua finezza e la sua eleganza. Tannini fini e vellutati sorreggono un corpo snello e persistente, regalando un sorso lungo e appagante, con un finale minerale persistente. Perfetto con primi piatti saporiti, come le tagliatelle al ragù di coniglio. Ottimo con secondi piatti di carne bianca, come pollo arrosto o tacchino al forno.

L'azienda vinicola Podere Monastero è situata a Castellina in Chianti, nel cuore della Toscana, a circa 500 metri di altitudine. Nasce nel 2000 per volontà del proprietario ed enologo Alessandro Cellai con l'unico obbiettivo di produrre un grande Pinot Nero. Una sfida tutt'altro che facile per la quale è stato necessario studiare accuratamente i terreni e ancor di più i cloni e i porta innesti. Un lunghissimo lavoro di ricerca effettuato tra i più prestigiosi vivaisti della Francia. Oggi la superficie vitata è di 3 ettari di cui soltanto 1,5 destinati a Pinot Nero. I restanti 1,5 sono destinati a Cabernet Sauvignon (50%) e Merlot (50%).

La Vigna

Terreno	medio impasto ricco di scheletro
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	5900

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve, raccolte rigorosamente a mano, fermentano in tinella di rovere francese a temperatura controllata per circa 12 giorni. Alla svinatura il vino viene messo in barriques per la fermentazione malolattica. Quindi viene quindi travasato e messo nuovamente in barriques per altri 9 mesi prima di essere imbottigliato.
Sensazioni	Setoso e sapido con un lungo finale minerale. Spiazza per finezza e ricchezza aromatica.

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