



ACQUISTATO IL

Langhe DOC Pinot Nero

2016

L'eleganza del Pinot Nero di Langa



Svinando

Con il suo clima fresco continentale, il Piemonte si candida a essere un territorio ideale per la produzione di Pinot Nero. Il più nobile dei vitigni francesi, infatti, condivide con il Nebbiolo, il più nobile tra gli italiani, la stessa predilezione per un clima fresco e le buone esposizioni garantite da vigneti collinari. Non è un caso, dunque, che questo Langhe Pinot Nero proposto da Pecchenino sia in grado di regalare grandi soddisfazioni a chi cerca un vino elegante e versatile. Frutto di uve in purezza provenienti dai vigneti di Dogliani e Bossolasco, questo vino matura in botti grandi per circa 18 mesi, prima di essere imbottigliato. Ma servono almeno altri sei mesi di riposo al sicuro in cantina perché sia considerato pronto per davvero e per finire sugli scaffali. Rosso rubino vivace e non troppo profondo, al naso è tipico per i suoi sentori di piccoli frutti rossi e fiori. In bocca è fresco ed estremamente bilanciato. Tannino, acidità e alcol sono medi e ben integrati tra loro. Un gran bel bicchiere per chi vuole provare un Piemonte diverso.

Ciò che rende unico il vino italiano nel mondo sono le tante piccole aziende familiari che lavorano con passione i propri vigneti, valorizzando il più grande patrimonio di uve tipiche al mondo. Tra queste, in Piemonte, c'è l'azienda Pecchenino, fondata alla fine del '900 da nonno Attilio e oggi gestita dai nipoti, Orlando e - nuovamente - Attilio. Nel frattempo si è passati da 8 a 30 ettari, suddivisi fra i comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Bossolasco. Soprattutto a Dolcetto, a cui si affiancano Nebbiolo e Barbera, ma anche Chardonnay, Pinot Nero e Sauvignon. Se in campagna si pratica un'agricoltura sostenibile e nel pieno rispetto dell'ambiente, in cantina ogni passaggio produttivo è volto a raggiungere la massima qualità.

La Vigna

Terreno Terreno: medio impasto calcareo

Esposizione Sud Est, Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Pinot Nero

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 10 anni da oggi

Abbinamento Carni bianche grigliate e arrosto, ricette di pesce di fiume, pasta e zuppe fatte in casa, torte di verdure

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 25 giorni 28°C Maturazione: 18 mesi in botti di rovere da 25 hl e 6 mesi in bottiglia

Sensazioni Note floreali di eglantine e violette appassite con sensazioni di frutta fresca di piccoli frutti rossi

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