ACQUISTATO IL .....

"C'era una volta" Pinot Nero Dell' Oltrepò Pavese Rosso DOC 2025



Il più autoctono tra i vitigni internazionali

Il più autoctono tra i vitigni internazionali coltivati in Oltrepò. Il Pinot Nero, originario della francese Borgogna, sulle colline della provincia di Pavia dimostra di sentirsi davvero a casa. Non a caso l'Oltrepò è il più grande serbatoio europeo di questo vitigno, perfetto per essere lavorato in rosso, come in questo caso, ma anche in bianco o come base per uno dei famosi DOCG regionali. Il "C'era una volta" di Losito & Guarini nasce da uve di Pinot Nero in purezza, cresciute all'ombra del 45° parallelo, a metà strada, dunque, tra polo ed equatore. Vendemmia manuale in cassetta, le uve vengono conferite in cantina per essere prima pigiadiraspate e poi avviate alla fase di macerazione, in questo caso arricchita da una macroossigenazione, per ottenere la perfetta estrazione del colore. Segue la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati e l'affinamento, in acciaio, fino al momento di incontrare la bottiglia. Colore rosso rubino vivace, presenta profumi intensi, che richiamano la viola selvatica, la ciliegia, i frutti di bosco e le spezie come il pepe nero. In bocca è pieno, avvolgente, morbido e persistente. Tannino piacevole e buona struttura. Perfetto anche come aperitivo, con un tagliere di formaggi e salumi è semplicemente ideale.

Quella di Losito & Guarini è una bella storia tutta italiana. Inizia nel lontano 1910 quando un giovanissimo Domenico Losito parte da Trani in cerca di fortuna. Arriva a Seveso, nord di Milano, dove pochi anni dopo apre un'osteria. Si vende, ovviamente, vino al calice, in questo caso servito nella tipica "scüdela", accompagnato dalle specialità cucinate dalla moglie. Di traguardo in traguardo, l'impresa di Domenico cresce e prospera, e dall'iniziale osteria si passa a una piccola impresa che affianca alla ristorazione anche l'attività di vendita di vino a domicilio. E si arriva così fino al 1968, quando Luisa, nipote di Domenico e figlia di Michele, sposa il signor Guarini, sempre di origini pugliesi, che vendeva vino all'ingrosso a Como. La Losito & Guarini a quel punto è pronta a fare il grande salto di qualità, grazie alla costruzione di nuovi e più moderni impianti di imbottigliamento. Negli anni novanta, infine, vengono coinvolti nell'azienda di famiglia anche le nuove generazioni, rappresentate da Davide e Renato e viene aperta una nuova sede in Oltrepò. Oggi Losito & Guarini produce circa 25 milioni di bottiglie all'anno, ottenendo numerosi riconoscimenti dalla critica enogastronomica nazionale e internazionale.

La Vigna

Terreno	Terreno Argilloso, con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord
Esposizione	Nord
Allevamento	Cordone speronato e guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot Nero in purezza vinificato in rosso
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Pigiadiraspatura delle uve con macerazione prefermentativa e macroossigenazione per ottenere il suo inconfondibile colore. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Sensazioni	Secco, dal sapore fresco, sapido, con buona nota acidula, note speziate, chiodi di garofano

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