



ACQUISTATO IL .....

Babich Marlborough Pinot Noir 2021

2021

## Prodotto con tecniche di vinificazione tradizionali



*Svinando*

Ci troviamo nel cuore di una delle aree più interessanti per la produzione di vino di tutta la Nuova Zelanda. Marlborough è terra di grandi vini internazionali, tra cui non poteva mancare il più nobile di tutti i rossi, il Pinot Noir. Babich Wines lo propone qui in una versione prodotta con tecniche di vinificazione tradizionali, compresa la fermentazione in tini aperti e follature manuali. La maturazione in rovere francese per 7 mesi, poi, gli conferisce una decisa morbidezza al palato e un sapore pieno. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino non eccessivamente profondo. Al naso rivela i classici aromi di frutta matura, con una punta di affumicatura derivante dalla maturazione in legno. In bocca stupisce per la ricchezza e la finezza dei suoi aromi che richiamano nuovamente la frutta matura, ma anche le erbe essiccate e una punta di caramello. Morbido, mediamente strutturato, ha una piacevole persistenza. Un rosso elegante che può essere abbinato anche a piatti a base di pesce, magari in guazzetto o comunque cotti con il pomodoro.

Babich Wines è una bella cantina neozelandese, creata nel 1916. In pratica una realtà storica del paese. Azienda familiare, si trova proprio in una delle aree più vocate per la produzione di vino, e in particolare per i famosi Sauvignon Blanc e Pinot Noir. La particolarità di Babich è che nel tempo ha sviluppato una gamma di prodotti davvero ampia, differenziando le etichette per provenienza e per stile di vinificazione. Una scelta che nel tempo ha dato i suoi frutti, tanto da rendere questa dinamica cantina una delle più interessanti del paese. Vini freschi e immediati ma capaci anche di evolversi nel tempo.

### La Vigna

**Terreno Esposizione** Nord

**Allevamento Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Nuova Zelanda

**Uve** 100% Pinot Noir

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

**Vinificazione** Marlborough. Maturato in rovere francese per 7 mesi. Questo Pinot Nero artigianale è stato coltivato nei nostri vigneti di proprietà a Marlborough. Le tecniche di vinificazione tradizionali, compresa la fermentazione in tini aperti con follature manuali, danno come risultato un vino morbido e dal sapore pieno.

**Sensazioni** Aromi di frutta scura affumicata con noce moscata. Un primo colpo di fragola e prugna, con note di lampone. Al palato introduce erbe essiccate e terra con un tocco di caramello. Morbido con buon volume e persistenza.

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