ACQUISTATO IL .....

Babich Marlborough Pinot Noir 2021 2021

Prodotto con tecniche di vinificazione tradizionali



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 prodotto 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 famigliare, 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.

© 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