ACQUISTATO IL .....

"Pinay" Pinot Nero Langhe DOC 2016 2016



Un fortunato esperimento

Langhe Pinot Nero Pinay di Ghisolfi è un 100% Pinot Nero e rappresenta un piccolo esperimento per la cantina piemontese, nell'ambito della vinificazione di varietà non legate al territorio. Un esperimento che, tra parentesi, possiamo considerare decisamente riuscito. Le uve raccolte provengono dai vigneti situati in Monforte d'Alba, zona Visette. Piante di circa 20 anni di età, e quindi ormai giunte nel loro momento migliore, a piena maturità. Macerazione di circa 9 giorni, di cui le prime 48 ore a temperatura controllata, la vinificazione è accurata e attenta. Poi, dopo la svinatura, segue una fase di maturazione suddivisa in due fasi. Parte in piccole botti di rovere, per circa 6 mesi, e parte in acciaio inox. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, con riflessi granati. Al naso rivela profumi ampi e finemente fruttati, con sentori evidenti di ciliegia e di spezie dolci. In bocca è caldo, ampio e con note piacevolmente fruttate che richiamano i piccoli frutti rossi. I tannini sono dolci e morbidi, con una sensazione finale quasi setosa. Un vino ottimo oggi, ma con un evidente potenziale di invecchiamento. Per le sue particolari caratteristiche di eleganza e di equilibrio dovute alla moderata struttura, richiede un abbinamento non eccessivamente impegnativo. Ottimo, per esempio, con piatti della cucina vegetariana o con secondi a base di carni bianche.

Da 4 generazioni vignaioli per passione. Sul sito di Attilio Ghisolfi si viene accolti da questo benvenuto. Un punto d'onore per il bravo vignaiolo di Monforte d'Alba che giustamente viene messo in bella evidenza fin da subito. Come in ogni storia di aziende di lunga tradizione famigliare, anche per la famiglia Ghisolfi c'è un momento fondamentale. Un punto di svolta. In questo caso si tratta del 1988. Fino ad allora, infatti, l'azienda era sempre stata "a economia mista", basata cioè sulla produzione di frutta e uva da vino, dove quello in bottiglia rappresentava solo una parte marginale. Con l'ingresso in azienda di Gianmarco, però, cambia tutto. Nasce la prima storica etichetta, l'Attilio Ghisolfi, e gradualmente tutti i vini prodotti incominciano a essere commercializzati in bottiglia. Parallelamente i terreni coltivati a frutteto vengono convertiti a vigneto e vengono acquisiti nuovi terreni particolarmente vocati per la coltivazione del Nebbiolo. Gli obiettivi sono ambiziosi e in azienda tutti lavorano per raggiungerli. E gli obiettivi non sono ancora finiti. Nuove sfide, nuove etichette e nuovi vini verranno certamente proposti anche nei prossimi anni.

La Vigna

Terreno	Marnoso, bianco tufaceo, a tratti sabbioso
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazione di circa 9 giorni di cui le prime 48 ore a temperatura controllata variabile tra i 24° e i 28° C.
Sensazioni	Questo vino è prodotto con uva Pinot Nero in purezza e rappresenta un piccolo esperimento nell'ambito delle varietà non legate al territorio. Viene prodotto nei vigneti situati in Monforte d'Alba, zona Visette.

© 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