



ACQUISTATO IL .....

"Pounamu" Special Selection Pinot Noir 2022

2022

## Fresco e ben equilibrato



Nasce da un particolare clone di Pinot Nero, denominato Digione, questo Pounamu, Special Selection di Vinultra. Vigneti nella Southern's Valley, a Marlborough, parte settentrionale dell'isola meridionale della Nuova Zelanda. Un luogo magico, dove un clima naturalmente fresco permette alle uve di giungere a perfetta maturazione, dando vita a vini di straordinaria finezza. Vini mitici che vengono apprezzati e premiati in ogni parte del mondo. Del resto Nuova Zelanda è praticamente un marchio di garanzia. In questo caso la vinificazione avviene in acciaio mentre per la fase di maturazione il vino viene passato in piccoli fusti di rovere francese, dove riposa per non meno di un anno. Tipico è il colore, rosso rubino poco profondo, con profumi che richiamano i piccoli frutti rossi e la ciliegia, con un piacevole tocco vegetale a dar loro man forte. In bocca è fresco e ben equilibrato. Un vino piacevole e ben fatto che non fatica a trovare un giusto abbinamento. Ottimo, per esempio, con gli arrostiti, anche di selvaggina, o con i piatti a base di funghi.

Vinultra è situata a Marlborough, in uno dei territori vitivinicoli della Nuova Zelanda più ricchi, amati e conosciuti a livello mondiale. Le uve coltivate sono in prevalenza Sauvignon Blanc e Pinot Nero, vitigni d'elezione di questo territorio, oltre a Riesling, Pinot Gris e Gewurztraminer. I vini nascono da singoli vigneti posti su terrazzamenti fluviali, ciascuno con una particolare composizione del suolo che li contraddistingue. Per l'affinamento vengono usate solo barrique di rovere francese, con una piccola percentuale di legno nuovo. E, dove è possibile, per tutti i vini vengono utilizzati i lieviti indigeni. Un punto di orgoglio per l'azienda è la collaborazione con l'enologo Eveline Fraser che arriva a Vinultra dalla prestigiosa azienda Cloudy Bay. E se la mano è quella... Non è un caso che i vini sono così interessanti.

|                       |                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Terreno</b>        | Argilloso                                                                                                                                                                                                |
| <b>Esposizione</b>    | Sud                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Allevamento</b>    | Controspalliera VSP (Vertical Shoot Positioned Trellis)                                                                                                                                                  |
| <b>Densità imp.</b>   | 11000                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Tipologia</b>      | Vino rosso fermo                                                                                                                                                                                         |
| <b>Provenienza</b>    | Nuova Zelanda                                                                                                                                                                                            |
| <b>Uve</b>            | Pinot Nero 100%                                                                                                                                                                                          |
| <b>Gradazione</b>     | 13% vol                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Temp. Servizio</b> | 16 gradi                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 5 anni                                                                                                                                                                                             |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne                                                                                                                                                                  |
| <b>Vinificazione</b>  | Diraspatura 100% e lasciato in taniche acciaio a fermentare naturalmente. Trasferito poi in barrique di rovere francese per 12 mesi                                                                      |
| <b>Sensazioni</b>     | Fresco ed elegante, note di frutta a bacca scura quali prugna, ciliegia e frutti di bosco, note floreali di viola e sul finale una leggera speziatura. Tannino vellutato, vino intenso e di grande beva. |

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