ACQUISTATO IL .....

Lo Straniero Pinot Nero Emilia IGT 2024 2024



Animo nobile ed elegante

Si chiama Lo Straniero, ed effettivamente è un vino che nasce dalla lavorazione di un vitigno internazionale, il Pinot Nero. Nello specifico, nell'elaborazione di questo rosso emiliano entra un 95% del nobile vitigno borgognone, a cui si aggiunge una piccola percentuale di un suo parente stretto, il Pinot Teinturier, di origine antichissima e geneticamente presente in diverse varietà. La sua caratteristica è quella di dare, come si intuisce chiaramente dal nome, colori più profondi. La lavorazione è semplice ma accurata. Dopo la pigiatura, si procede con una fase di macerazione prefermentativa, a freddo. Questa serve a estrarre il colore e gli aromi migliori dalle bucce. Segue la fase di fermentazione, con lieviti selezionati a temperatura controllata e, dopo la svinatura, una attenta fase di maturazione in barrique di rovere di secondo e terzo passaggio. Terminata questa fase, il vino viene assemblato, chiarificato e messo in bottiglia. Rosso rubino, con sfumature scure, questo Pinot Nero gode di un bel bouquet tipico che richiama direttamente la piccola frutta rossa e le fragoline di bosco. In bocca rivela un animo nobile ed elegante. Gratifica, fin dal primo sorso, grazie al suo perfetto equilibrio tra frutta matura e freschezza. I tannini, dolci ma ben presenti, fanno presupporre che questo vino sia in grado di affrontare con sicurezza diverse primavere. Con il tempo acquisirà complessità e carattere.

L'Azienda Agricola Il Poggiarello, fiore all'occhiello della Val Trebbia, rappresenta il punto di arrivo (per ora) di una lunga storia di amicizia e professionalità. Siamo nel 1882 e tutto ha inizio grazie all'incontro tra Achille Ferrari e Antonio Perini. Da allora ne è passata di acqua sotto ai ponti. Di anno in anno, vendemmia in vendemmia e, soprattutto, di generazione in generazione, l'originale impresa dei due amici è cresciuta e si è consolidata. Oggi il gruppo F&P Wine, di cui fa parte anche Il Poggiarello, raggruppa ben otto diversi marchi. La produzione è profondamente legata al territorio emiliano con una gamma di vini di grande fascino e personalità. Oggi in azienda collaborano ben tre generazioni. Non vi è dubbio che la bella storia di Achille e Antonio promette di essere ancora molto lunga.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, sub-alcalino, ricco di lastre rocciose
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot semplice e cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Pinot Nero 95%, Pinot Tintourier 5%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la pigiatura, macerazione prefermentativa a freddo. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura intorno ai 22-25°C. Il vino è stato messo in barrique di II, III passaggio per 12 mesi. Assemblaggio, leggera chiarifica e filtrazione finale.
Sensazioni	Rosso rubino, con sfumature di amarena. Nobile ed elegante riempie la bocca di frutta e spezie. Grande equilibrio e raffinata acidità. Finale di tannini dolci a prospettare longevità. Particolarmente varietale, offre sentori persistenti di marasca e confettura di frutti rossi.

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