ACQUISTATO IL .....

"Gajera" Piem. DOC Pinot Nero 2021 2021



In Piemonte come in Borgogna

Anche se la sua origine è la Francia, e per la precisione la regione della Borgogna, il Pinot Nero negli anni ha dimostrato di sapersi adattare a climi e suoli differenti. Pur con tutte le accortezze del caso, dato che per sua natura questa uva è piuttosto pretenziosa e richiede molte attenzioni per dar vita a vini di qualità. In Piemonte, in particolare, sembra che le condizioni ideali ci siano e questa Gajera ne è una chiara dimostrazione. Il nome fa riferimento a un toponimo che si riferisce al rifugio delle gazze o ghiandaie ("gaja" in dialetto) nei boschi della riserva naturale della Valsarmassa. Dopo la vinificazione, il vino passa per la maggior parte in barrique, nuove o di secondo passaggio. La maturazione prosegue per circa 16 mesi, prima di un ulteriore passaggio in acciaio e di incontrare la bottiglia. Poi, prima della commercializzazione, il vino resta in cantina per un ulteriore anno. Solo a quel punto è davvero pronto per essere apprezzato al meglio. Colore rosso rubino con riflessi viola, questo Pinot Nero ha profumi complessi, con aromi di spezie, piccoli frutti rossi e sentori floreali sul finale. In bocca è caldo, suadente e fresco allo stesso tempo. Da provare con il classico filetto alla griglia o un tagliere di formaggi di buona stagionatura.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, 2021, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono ben 192. In totale gestiscono con cura e passione circa 450 ettari di vigneto. In particolare a Barbera, il cosiddetto "Rubino di Vinchio", ma anche altri vitigni tipici del territorio, come il Dolcetto, il Cortese, il Grignolino, il Nebbiolo, il Brachetto, il Moscato, la Freisa e la Bonarda. A questo fitto gruppo di autoctoni, ossia tipici del territorio, si aggiungono anche i vitigni internazionali che meglio si adattano alle colline piemontesi, come il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. I vigneti, in larga parte su pendii molto ripidi, rendono le lavorazioni particolarmente impegnative ma, allo stesso tempo, garantiscono esposizioni ottimali che si traducono in maturazioni perfette. Alla qualità dell'uva raccolta contribuisce, ovviamente, anche la natura dei suoli, le cui componenti minerali garantiscono la produzione di vini di alta qualità. La cantina, invece, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione, è anche dotata di un'ampia barricaia, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barrique e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente. Per tutto il tempo necessario.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	PINOT NERO 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 5 giorni a una temperatura iniziale di 20°C che arriva gradualmente fino 25°C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia. Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica in vasche inox a temperatura di 18°C. A fermentazione conclusa, il vino passa per la maggior parte in barriques, in gran parte nuove e in misura minore di secondo passaggio, dove resterà per circa 16 mesi. Dopo un'ulteriore sosta di un mese in vasche di acciaio passa in bottiglia dove, prima della commercializzazione, viene ancora affinato per un anno.
Sensazioni	Colore: rosso rubino con riflessi viola granato. Olfatto: complesso con aromi di spezie, con note di piccoli frutti rossi e sentori floreali sul finale. Sapore: caldo, suadente e fresco allo stesso tempo.

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