



ACQUISTATO IL .....

Château la Pigotte Terre Feu Médoc AOP 2018

2018

## Corposo ma ben equilibrato



*Svinando*

Nasce da una elaborato assemblaggio di uve Merlot e Cabernet Sauvignon in parti quasi uguali, a cui si aggiunge giusto un 5% di Petit Verdot. Basterebbero questi ingredienti per capire subito che siamo di fronte a un elegante rosso di Bordeaux, nello specifico proveniente dal Médoc. Château Pigotte Terre-Feu è frutto di una vinificazione tradizionale in vasche di acciaio e cemento termoregolate. Le uve, colte a perfetta maturazione, vengono avviate subito alla trasformazione, iniziando con ben 4 settimane di macerazione, durante la quale il vino subisce un rimontaggio e tre travasi al giorno per estrarre al meglio colore e tannini. Il risultato è un calice di colore rosso intenso, con riflessi violacei. Vino corposo ma molto equilibrato, ha profumi di frutta rossa matura e un delicato sentore di spezie. Sorprendente è poi il suo finale, lungo e piacevole, prolunga per diversi minuti il piacere di ogni sorso.

Château Pigotte Terre-Feu è una bellissima proprietà composta da 32 ettari nella zona del Médoc. Siamo ovviamente nella regione di Bordeaux, i cui buoni vini, rossi ma anche bianchi e dolci, sono apprezzati in tutto il mondo. Il vigneto dell'azienda è diviso equamente tra Cabernet Sauvignon e Merlot, con piante che hanno un'età media superiore a 25 anni e una densità di impianto di oltre 5500 ceppi per ettaro. Caratteristica questa ultima che è parte essenziale dello stile della regione.

|                       |                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                      |
| <b>Terreno</b>        | Argilla e calcare                                                                                                                                                                    |
| <b>Esposizione</b>    | Sud Est                                                                                                                                                                              |
| <b>Allevamento</b>    | Guyot                                                                                                                                                                                |
| <b>Densità imp.</b>   | 6500                                                                                                                                                                                 |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                      |
| <b>Tipologia</b>      | Vino rosso fermo                                                                                                                                                                     |
| <b>Provenienza</b>    | Francia                                                                                                                                                                              |
| <b>Uve</b>            | 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot                                                                                                                                  |
| <b>Gradazione</b>     | 14% vol                                                                                                                                                                              |
| <b>Temp. Servizio</b> | 16 gradi                                                                                                                                                                             |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 5 anni                                                                                                                                                                         |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, Menu di carne                                                                                                                                                             |
| <b>Vinificazione</b>  | Vinificazione tradizionale in vasche di acciaio e cemento termoregolate. Macerazione di 4 settimane. Un rimontaggio e tre travasi e ritorni al giorno per estrarre colore e tannini. |
| <b>Sensazioni</b>     | Il corpo di colore rosso intenso con riflessi violacei rivela un vino corposo. Molto equilibrato, ha profumi di frutta rossa matura, delicato sentore di spezie e un lungo finale.   |

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