ACQUISTATO IL .....

Spumante Pinot Noir Rosato "Lebollè" Extra Dry



Bollicina super piacevole

Se il Pinot Noir è considerato uno dei vitigni più nobili, certamente lo si deve al fatto che si coltiva in diverse parti del mondo, ma solo in alcune regioni ben precise riesce a raggiungere livelli di alta qualità. In Italia, una delle aree storicamente più vocata alla coltivazione di questo vitigno è senza dubbio l'Oltrepò pavese, dove il nobilissimo vitigno di origine francese, dà vita a vini rossi, rosé e bianchi, fermi e spumanti. Rivela, in altre parole, tutta la sua versatilità. In questo caso, per esempio, Losito & Guarini propone una bollicina super piacevole, 100% Pinot Noir, vinificata in Rosè. Il suo nome è Lebollé, IGT Provincia di Pavia, da vigneti, è bello da ricordare, che si trovano esattamente intorno al 45° parallelo, ossia alla stessa distanza tra Polo ed equatore. Vendemmia manuale, in cantina le uve subiscono una pressatura soft a cui segue una fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Spumantizzazione secondo il metodo Charmat, in autoclave, durante la fase di affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità. Nasce così un fresco rosato dal perlage fine e persistente. Al naso il profumo è complesso e intenso, piacevolmente fruttato, con sentori di ciliegia e fragola. Un vino ben equilibrato, caratterizzato da un gusto secco e fresco. Eccellente come aperitivo, accompagna con facilità anche torte salate, pesce crudo e carni bianche.

Quella di Losito & Guarini è una bella storia tutta italiana. Inizia nel lontano 1910 quando un giovanissimo Domenico Losito parte da Trani in cerca di fortuna. Arriva a Seveso, nord di Milano, dove pochi anni dopo apre un'osteria. Si vende, ovviamente, vino al calice, in questo caso servito nella tipica "scüdela", accompagnato dalle specialità cucinate dalla moglie. Di traguardo in traguardo, l'impresa di Domenico cresce e prospera, e dall'iniziale osteria si passa a una piccola impresa che affianca alla ristorazione anche l'attività di vendita di vino a domicilio. E si arriva così fino al 1968, quando Luisa, nipote di Domenico e figlia di Michele, sposa il signor Guarini, sempre di origini pugliesi, che vendeva vino all'ingrosso a Como. La Losito & Guarini a quel punto è pronta a fare il grande salto di qualità, grazie alla costruzione di nuovi e più moderni impianti di imbottigliamento. Negli anni novanta, infine, vengono coinvolti nell'azienda di famiglia anche le nuove generazioni, rappresentate da Davide e Renato e viene aperta una nuova sede in Oltrepò. Oggi Losito & Guarini produce circa 25 milioni di bottiglie all'anno, ottenendo numerosi riconoscimenti dalla critica enogastronomica nazionale e internazionale.

La Vigna

Terreno	Medio impasto con marna calcarea e gesso, sito intorno al 45°parallelo nord
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Lombardia
Uve	100% pinot noir
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice a 0.8 bar. Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C
Sensazioni	complesso ed intenso, piacevolmente fruttato, con sentori di ciliegia e fragola

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