ACQUISTATO IL .....

"Notturno dei Calanchi" Pinot Noir Umbria IGP 2023 2023



Il fascino di un Pinot Nero in purezza

Il fascino di un Pinot Nero in purezza. Uno dei vini più amati dagli appassionati a ogni latitudine, in un'interpretazione (magistrale) dell'azienda di Paolo e Noemia d'Amico. Ma procediamo con ordine. Umbria IGP, questo Notturno dei Calanchi nasce da una selezione di uve provenienti dai vigneti aziendali in Umbria, a un'ora da Roma, sul confine fra Toscana e Alto Lazio. Ci troviamo a un'altitudine di circa 550 metri sul livello del mare dove, per una straordinaria combinazione, suoli e clima si rivelano ideali per la coltivazione del vitigno principe della Borgogna e della Champagne. E francese è anche l'origine delle barrique utilizzate, al termine della trasformazione, per far maturare lentamente il vino per circa un anno. Al termine di questa fase, poi, dopo l'imbottigliamento, Notturno dei Calanchi viene messo in cantina per un ulteriore periodo di affinamento di circa 12 mesi. Occorrono quindi più di due anni per raggiungere la giusta maturità. A quel punto, però, si scopre un rosso di grande carattere e forte personalità. Rubino luminoso, nel bicchiere, al naso rivela profumi raffinati ed eleganti, con un bouquet di frutti rossi freschi, note floreali e richiami di spezie. In bocca, invece, è piacevolmente fruttato, minerale e sapido, con tannini ben fusi e di grande eleganza. Il finale è lungo e setoso. Difficile metterlo in difficoltà sulla tavola. Notturno dei Calanchi si abbina facilmente a una grande varietà di pietanze. Ottimo con primi e secondi a base di carne, è godibilissimo anche con un semplice tagliere di formaggi.

La storia di questa piccola cantina boutique è fortemente legata a quella dei suoi due fondatori. Paolo, discendente da una famiglia di armatori da tre generazioni, è da sempre appassionato di vini, fin da quando da piccolo passeggiava nelle vecchie cantine della casa di famiglia. Noemia, invece, è nata a Rio de Janeiro, di origine portoghese, di Porto. I nonni, arrivando in Brasile, hanno portato con loro la storica tradizione del vino. Nel 1985, dopo anni di lavoro in altre attività, i due decidono di dar vita al progetto della loro nuova azienda vinicola, impostata fin da subito su eleganza ed esclusività. In campagna le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. Mentre la fase di produzione è seguita, passo passo, dall'enologo e agronomo Guillaume Gelly. Nasce così un premiato portafoglio di otto etichette, biologiche, ottenute principalmente da vitigni francesi, su terreni vulcanici della Valle dei Calanchi, in Umbria. Piccola curiosità. In attesa di raggiungere gli scaffali delle enoteche e dei ristoranti, i vini vengono conservati in cantine create da Noemia d'Amico e dall'architetto Luca Brasini. Ricavata da rocce di tufo, la cantina presenta magnifici archi che creano un incantevole percorso e dove viene diffusa musica classica. Un luogo magico, per coccolare ottimi vini.

La Vigna

Terreno	vulcanico
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3650

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Barrique
Sensazioni	COLORE: Rosso rubino luminoso. NASO: Maturo, raffinato ed elegante, con un bouquet di frutti rossi freschi, floreale note di spezie. PALATO: Fruttato, minerale e sapido, con tannini ben fusi e di grande eleganza, per un finale lungo e setoso

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