ACQUISTATO IL .....

"Avamposti Ventura" Piemonte DOC Pinot Nero 2023 2023



La Vigna

Terreno	Terreni argillosi tendenti al calcareo
Esposizione	Nord-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinto Nero 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rosso rubino. Naso intenso di lamponi, fragole e frutti di bosco. Al palato ha una consistenza setosa con frutta rossa matura, fresca acidità e lungo finale fruttato.

Complessità e struttura

Tenuta Il Cascinone propone qui un interessante Pinot Nero in purezza. Piemonte DOC, Avamposti Ventura nasce nel cuore dell'Alto Monferrato, a Sud della provincia di Asti. Qui le colline godono di buone esposizioni e si innalzano fino a un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare. Questi pendii beneficiano di un microclima ideale per la coltivazione della vite, grazie anche ai suoli argillosi, con una forte componente calcarea che conferiscono alle viti il giusto equilibrio idrico e una mineralità unica. La vendemmia è effettuata manualmente, selezionando accuratamente i grappoli migliori. Dopo una pigiatura soffice, il mosto fermenta a temperatura controllata per preservare i delicati aromi del frutto di partenza. La successiva maturazione avviene in barrique di rovere francese, in grado di conferire al vino complessità e struttura, senza però sovrastare i caratteristici profumi fruttati. Alla vista, Avamposti Ventura si presenta di un colore rosso rubino brillante, che anticipa la sua vivacità. Al naso, regala un bouquet intenso e complesso, dominato da note di lamponi, fragole e frutti di bosco, accompagnate da delicati sentori speziati e di sottobosco. In bocca, la consistenza è setosa, con una trama tannica fine e ben integrata. I sapori di frutta rossa matura si fondono con una fresca acidità, creando un equilibrio perfetto. Il finale è lungo e persistente, caratterizzato da un piacevole ritorno delle note fruttate. Vino estremamente versatile, questo Pinot Nero è perfetto per accompagnare piatti di carne, come arrosti e brasati, ma anche selvaggina e carni bianche. Da provare anche con piatti di pasta ripiena, come ravioli e agnolotti, in grado di esaltarne complessità ed eleganza.

Tenuta Il Cascinone si trova nel cuore dell'Alto Monferrato, una terra vocata - da sempre - alla viticoltura di qualità. Una tenuta secolare che vanta una lunga tradizione enologica. Oggi, grazie all'attento lavoro di recupero e valorizzazione svolto dal Gruppo Araldica, quest'oasi di eccellenza è rinata come fiore all'occhiello del territorio, coniugando sapientemente tradizione e innovazione. Tenuta Il Cascinone può contare oggi su circa 102 ettari vitati in un unico corpo, tutti all'interno del comune di Acqui Terme. I vigneti, disposti ad anfiteatro su pendii ripidi e soleggiati, godono di un terroir davvero speciale che garantisce la coltivazione di uve di altissima qualità, capaci di donare vini unici e inimitabili. In campagna un'ampia varietà di vitigni, sia autoctoni che internazionali. I vigneti, caratterizzati da forti pendenze, richiedono una vera e propria viticoltura eroica. Questo approccio, unito all'utilizzo di pratiche di agricoltura integrata, garantisce la produzione di uve di alta qualità, nel pieno rispetto dell'ambiente.

© 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