ACQUISTATO IL .....

"530" Pinot Nero Rosé Metodo Classico Brut 2017 2017

Freschezza ed eleganza

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaoMentis è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaoMentis è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegie sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente saporito. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel centro storico Baglio di Stefano costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella dell'ulivicoltura.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot nero 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	VINIFICAZIONE Per estrarre la parte colorante delle bucce di Pinot Nero, la vinificazione in rosa avviene con un breve periodo di contatto a freddo delle uve in pressa in ambiente inerte. Successivamente, si compie la pressatura soffice, in cui il mosto fiore viene separato dal mosto di seconda pressatura. Il mosto fiore viene poi fermentato in vasche d'acciaio dai 10 ai 12 giorni a una temperatura controllata di 16,5°C. Dopo quattro mesi di affinamento in acciaio viene preparata base dello spumante. TIRAGGIO: Dopo otto mesi, il vino base viene immesso in bottiglie champagnotte con un liqueur de tirage composto da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono poi tappate con bidule e con tappi a corona, pronte per essere accatastate in cantina a rifermentare a una temperatura costante di 14/15°C. AFFINAMENTO: 36/42 mesi sui lieviti
Sensazioni	Dal colore rosa tenue a dal fine perlage, risulta estremamente elegante e vivace. Mediamente evoluto, il profumo evidenzia aromi di frutti rossi e rosa canina. Secco e piacevolmente fresco, al gusto la struttura regala sentori di fragolina di bosco

capaci di equilibrare perfettamente la rilevante acidità.

Prodotto da Tenuta di Caseo, 530 Pinot Nero Rosé, Metodo Classico Brut, è un vino che ben rappresenta la complessità del territorio dell'Oltrepò Pavese. Questa etichetta nasce dai bei vigneti della tenuta, situati appunto a un'altitudine di 530 metri sul livello del mare, nel comune di Colli Verdi, in provincia di Pavia, area conosciuta per la sua ottima vocazione vitivinicola. Questo territorio beneficia di una varietà di altitudini e microclimi, influenzati dalla presenza di numerosi corsi d'acqua e da un suolo prevalentemente argilloso con venature di calcare attivo. Questo particolare mix di elementi conferisce ai vini una finezza e una precisione aromatica senza pari. 100% Pinot Nero, le vigne in questo caso hanno un'età media di vent'anni. Dopo una breve macerazione sulle bucce a freddo in pressa, in ambiente inerte, il mosto fiore viene fermentato in vasche d'acciaio per 10-12 giorni a temperatura controllata. Dopo quattro mesi di affinamento, sempre in acciaio, il vino base viene imbottigliato e lasciato in contatto con i suoi lieviti per 36 mesi. Dopo la sboccatura, poi, con l'aggiunta del liquer d'expédition, firma distintiva dell'enologo, il vino viene etichettato Brut. Nel calice si presenta di un colore rosa tenue e un perlage fine. Al naso, aromi di frutti rossi e rosa canina, mentre in bocca si rivela secco e piacevolmente fresco, con sentori di fragolina di bosco che bilanciano perfettamente la sua rilevante acidità. La struttura del vino è solida e ben definita. Perfetto come aperitivo, il 530 Pinot Nero Rosé si abbina splendidamente a primi piatti saporiti e a taglieri di salumi e formaggi. La sua elegante struttura, inoltre, lo rende adatto ad accompagnare anche pesci e crostacei, compagno ideale per cene raffinate.

Tenuta di Caseo è un vero tesoro vitivinicolo che si estende su una vasta area di 120 ettari, di cui 90 coltivati a vigneto. Ci troviamo nell'Alta Valle Versa, nel cuore dell'Oltrepò Pavese. Questa nobile proprietà, risalente al 1200, unisce la ricchezza storica a un terroir straordinario, perfetto per la produzione di vini spumanti d'eccellenza. L'Oltrepò Pavese, del resto, è una regione vitivinicola unica, talvolta definita la Toscana del Nord o il vecchio Piemonte. Qui Tenuta di Caseo ha trovato il luogo ideale per la coltivazione del Pinot Nero, vitigno nobile e complesso, che trova nella provincia pavese un habitat naturale. Nei vigneti aziendali, poi, Chardonnay e Moscato, tutti allevati nel rispetto di stringenti standard di qualità e basse rese. I vigneti di maggior pregio della Tenuta si affacciano dai versanti sud o sudovest sulle alture più elevate, dove le condizioni sono perfette per la produzione di spumanti di alta qualità. Da anni l'azienda è entrata a far parte della galassia controllata dalla veneta Tommasi. E proprio grazie all'impegno dell'enologo Giancarlo Tommasi, oggi Caseo produce un Pinot Nero di assoluta eccellenza.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821