ACQUISTATO IL .....

"IX" Pinot Noir 2022 2022

Il Pinot Noir andino



Pulenta Estate IX Pinot Noir è un'elegante interpretazione argentina di uno dei vitigni più nobili al mondo. Proveniente dai vigneti di Alto Agrelo, a circa 980 metri di altitudine, beneficia di un clima fresco e di forti escursioni termiche che esaltano il profilo aromatico del Pinot Noir. Alla vista si presenta di un bel rosso rubino luminoso. Al naso, profumi intensi di ciliegia, fragoline di bosco e lampone, accompagnati da delicate note floreali e un leggero tocco speziato. Il sorso è fine e setoso, con una buona acidità che dona equilibrio e freschezza. I tannini sono levigati, il finale è lungo, con una chiusura armoniosa e leggermente balsamica. L'affinamento in rovere francese per 12 mesi aggiunge complessità e rotondità senza sovrastare il frutto. Ottimo in abbinamento con carni bianche, anatra, salmone e formaggi morbidi. Un Pinot Noir che sorprende per finezza, identità e precisione stilistica.

Pulenta Estate è una cantina a conduzione familiare situata ad Alto Agrelo, nel cuore di Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Fondata nel 2002 dai fratelli Eduardo e Hugo Pulenta, discendenti di immigrati italiani, la tenuta rappresenta la quarta generazione di una famiglia profondamente radicata nella viticoltura argentina. I vigneti si estendono su due proprietà principali: Finca La Zulema e Viñedos Don Antonio, entrambe caratterizzate da altitudini elevate e suoli alluvionali, ideali per la coltivazione di varietà come Malbec, Cabernet Franc e Chardonnay. La filosofia produttiva unisce tradizione e innovazione, con un forte impegno verso pratiche sostenibili e una produzione limitata di vini di alta qualità. La cantina è nota per la sua architettura minimalista e per l'ospitalità offerta ai visitatori, che possono degustare i vini circondati da paesaggi mozzafiato con vista sulle Ande. Tra le etichette più rappresentative spiccano il Gran Corte e il Cabernet Franc, apprezzati per la loro eleganza e complessità.

La Vigna

Terreno terreni sabbiosi profondi

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Mendoza

Uve Pinot nero 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Dopo un'accurata selezione, le uve sono state diraspate e fatte fermentare in piccole vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. La fermentazione malolattica spontanea ha avuto luogo in cemento e il vino è stato poi invecchiato per nove mesi in botti di rovere francese.

Sensazioni Colore rubino delicato, con ottima lucentezza. Aromi sottili di confetture di frutti rossi come lamponi e ciliegie. È un vino complesso, di grande eleganza e finezza, con tannini estremamente armoniosi che regalano un lungo finale al palato.

© 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