



ACQUISTATO IL .....

"Noir de Mariette" Pinot Nero Piemonte DOC 2021

2021

## Il Pinot Nero di montagna



Il Noir de Mariette nasce da un piccolo vigneto di proprietà a Barge, in frazione Ripoir, dove il Pinot Nero trova un'espressione intima e territoriale. È un vino che nasce da scelte precise e da una produzione volutamente limitata, pensata per valorizzare finezza e profondità più che potenza. La vendemmia manuale e la vinificazione attenta permettono di estrarre solo ciò che serve. La macerazione è misurata, i rimontaggi frequenti ma delicati. L'affinamento in barrique di secondo e terzo passaggio accompagna il vino senza dominarlo. Nel calice appare di un rosso rubino tenue, leggermente trasparente, elegante. Al naso emergono ciliegia e fragola. Seguono note floreali di viola. Chiude una lieve sfumatura speziata e vanigliata. In bocca è fine, dinamico e preciso. L'acidità sostiene il sorso. Il tannino è presente ma mai invadente. La persistenza è lunga e coerente. È un Pinot Nero di montagna, misurato e identitario. Un vino per chi ama l'eleganza che cresce sorso dopo sorso.

Nel cuore del Pinerolese, ai piedi del Monviso, Le Marie nasce da una storia di famiglia che ha scelto di restare fedele alla propria terra. Qui la vigna si lavora in altura, tra suoli di scisti rossi e forti escursioni termiche, per dare al vino identità vera. Ogni bottiglia è il risultato di scelte artigianali, tempi rispettati e produzione volutamente limitata. Non moda, non scorciatoie: solo territorio, precisione e carattere. I vini Le Marie parlano di montagna, luce e freschezza, con uno stile pulito e riconoscibile. È la tipica cantina di nicchia che non fa rumore, ma lascia il segno. Perfetta per chi cerca qualcosa di autentico da raccontare; già dal primo calice.

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Terreno</b>        | terreno scistoso, di colore rosso, ricco di rari e preziosi sali minerali, derivati dalla disgregazione di rocce primordiali                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Esposizione</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Allevamento</b>    | guyot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Densità imp.</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Tipologia</b>      | Vino rosso fermo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Provenienza</b>    | Piemonte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Uve</b>            | pinot nero 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Gradazione</b>     | 13.5% vol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Temp. Servizio</b> | 16 gradi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 6 anni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Abbinamento</b>    | Menù di carne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Vinificazione</b>  | Vendemmia manuale in piccole cassette da 20 chili circa. L'uva pigiata viene trasferita nelle vasche d'acciaio, macerata per 8/10 giorni e fermenta a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Terminata la fermentazione alcolica viene favorita la fermentazione malolattica e si completa l'affinamento per 6/9 mesi in barrique di 2°/3° passaggio. Si consiglia di servire il vino ad una temperatura di 8°. |
| <b>Sensazioni</b>     | Di un bel rosso rubino con nuance granata, tenue e leggermente trasparente. Al naso il vino è una buona complessità, con note fruttate di ciliegie e fragole, delicate di viola e aneto, con una leggerissima nota di vaniglia. In bocca il vino è piacevolmente fine con una bella acidità e persistenza, con l'alcool bene in vista, buona lunghezza gustativa e giusto il tannino e molto delicato il retrogusto.       |

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