ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG Blanc de Noir Magnum 2020 2020

Sapidità verticale, frutto vivo, finale lunghissimo



Il Pinot Nero ha la buccia scura e la polpa chiara. Quando lo spremi, con delicatezza, il succo che esce è quasi incolore. Nasce così un Blanc de Noir, ossia un vino bianco da un'uva nera. Quello proposto qui è figlio di una bella realtà del territorio piemontese, Casa E. di Mirafiore da Serralunga d'Alba. I vigneti qui guardano a est, su terreni ricchi in argille bianche alternate a sabbie calcaree. Un secondo appezzamento, con caratteristiche simili, si trova invece a Diano d'Alba. Il disciplinare impone che i vigneti siano sopra i 250 metri di altitudine, dove le uve godono di un benefico fresco notturno che porta acidità. E l'acidità è l'essenza stessa delle buone bollicine. Non è magia. E' semplice geografia. Come detto, il Blanc de Noir di Mirafiore è 100% Pinot Nero. Il vitigno più esigente e più gratificante tra quelli a bacca rossa. In questa versione spumante mostra un lato che i rossi non mostrano mai: leggerezza, profumi di frutta bianca e fiori, una tensione sapida che tira dritto fino al fondo del sorso. L'uva è raccolta in piccole cassette da 20 kg e viene portata subito in cantina per essere pressata con delicatezza, fino a ottenere circa il 50% di resa in mosto fiore. Il mosto riposa 24 ore per decantare, poi fermenta in acciaio a temperatura controllata. Dopo l'affinamento sulle fecce fini, arriva la rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico. Il vino resta sui propri lieviti almeno 36 mesi. Tecnicamente è una Riserva. Concretamente, è un vino che ha avuto tutto il tempo che meritava. Giallo paglierino con riflessi dorati, il perlage è fine e persistente. Al naso, frutta a polpa bianca, frutta secca e crosta di pane. In bocca la struttura del Pinot Nero si sente subito, esaltata dalla cremosità della spuma. Finale lungo, fresco, con ottima sapidità. Sulla tavola accompagna bene un risotto al tartufo bianco d'Alba o una frittura di pesce mista, dove la sapidità del vino valorizza ogni boccone. Funziona benissimo anche come aperitivo importante, quando si vuole qualcosa di più di un semplice bollicine.

Mirafiore è una casa vinicola storica d'Italia. Fondata nella seconda metà del 1800 da Emanuele Alberto Guerrieri, conte di Mirafiore, figlio del primo Re d'Italia. I suoi tenimenti si trovano in un ambiente unico nel suo genere, dove le vigne crescono lentamente, affondando le proprie radici in profondità alla ricerca di acqua ed elementi nutritivi. Ne derivano uve molto concentrate in aromi e sapori che viticoltori esperti sanno gestire per esprimersi al meglio. Oggi l'azienda può contare su 25 ettari di proprietà nei comuni di Serralunga d'Alba, nella sottozona Fontanafredda, e a Barolo. Vigneti di media collina e alta collina, con un'altitudine compresa tra i 300 e i 480 metri sul livello del mare. Dal 2018 Casa E. di Mirafiore è diventata un'Azienda Agricola Biologica, dimostrando così di possedere non solo una storia più che centenaria ma anche una visione aperta verso il futuro.

La Vigna

Terreno	Argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4300 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Spremitura soffice e delicata finalizzata ad ottenere il 50% di resa in mosto fiore. Segue un periodo di maturazione sui propri lieviti di almeno 36 mesi
Sensazioni	Perlage fine e persistente. Si percepisce subito la grande struttura del Pinot Nero. La spuma esalta gli aromi percepiti al naso. Lungo finale, fresco e di ottima sapidità

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