ACQUISTATO IL .....

"Mount Riley" Pinot Noir 2022 2022

Sorso setoso



Un vigneto che respira l'aria gelida dell'Oceano Pacifico mentre le sue radici affondano in antichi letti di fiumi ghiacciati. Il Pinot Noir di Mount Riley nasce esattamente in questo scenario, quasi da film. Siamo nella Awatere Valley, una delle zone più fresche e selvagge di Marlborough. Qui il clima è la vera sfida. I venti forti che soffiano dal mare e le scarse piogge costringono le viti a lottare per ogni singolo grappolo. La combinazione di giornate calde e notti freddissime permette alle uve di sviluppare una complessità aromatica incredibile senza perdere quella freschezza vibrante che è il marchio di fabbrica del territorio. Pinot Noir in purezza, lavorato con una filosofia che rispetta l'ambiente e il consumatore, Mount Riley ha scelto infatti una produzione 100% Vegan, evitando qualsiasi coadiuvante di origine animale durante la chiarifica. In vigna si gioca con diversi cloni per ottenere un blend che sia allo stesso tempo profondo e dinamico. Le uve vengono raccolte con estrema cura, cercando il punto perfetto di maturazione per mantenere intatta l'eleganza tipica del vitigno. Dopo una macerazione a freddo per estrarre il colore e i profumi primari, il mosto fermenta in piccoli lotti. Il vino poi riposa per nove mesi in barrique di rovere francese. Questo passaggio nel legno non serve a "coprire" il vino con note di vaniglia invadenti, ma a rifinire i tannini e dare quella struttura setosa che lo rende così piacevole alla beva. Rosso rubino brillante con riflessi che virano verso il granato, al naso spiccano la ciliegia matura e la prugna, seguite da una scia intrigante di spezie dolci ed erbe essiccate. In bocca i tannini sono morbidi e vellutati, quasi una carezza sul palato, con un finale lungo che ritorna prepotentemente sul frutto. È un vino che non stanca mai, fresco e incredibilmente pulito. A tavola, questo rosso è un vero asso nella manica. Da provare con un risotto ai funghi porcini o perfino con un trancio di salmone alla griglia. Per un'opzione vegetariana, una lasagna alla zucca e salvia.

Mount Riley Wines è un'azienda neozelandese a conduzione familiare. Fondata nel 1992, nasce dal sogno di John Buchanan che, incurante dei rischi, decide di lasciare un lavoro sicuro nella seconda azienda vinicola più grande della Nuova Zelanda per tornare alle sue radici. John è un vero cittadino di Marlborough e Mount Riley può essere considerata una piccola boutique winery, ben distante dalle logiche dei grandi gruppi. Spirito indipendente e un costante impegno nella produzione di vini di qualità sono piuttosto i punti di riferimento di questa bella realtà. "Produrre vino che le persone amano - si legge sul sito dell'azienda - è qualcosa che va oltre il nostro territorio: ci vuole spirito, attitudine e autenticità.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marlborough
Uve	100% Pinot Noir
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù carne
Vinificazione	Le uve sono state pigiate a grappolo intero e fermentate spontaneamente in barriques classiche da 225L e uova di cemento. La maturazione avviene a basse temperature, senza aggiunte di solforosa, per 14 mesi: 70% in barriques nuove di rovere francese e 30% in botti di cemento. Questo approccio ossidativo a basse temperature permette di esaltare gli elementi materici del vecchio vitigno Semillon, creando una struttura eccezionale in un vino che può sicuramente resistere alla prova del tempo.
Sensazioni	Colore: Rosso intenso, attraversato da eleganti riflessi granati e rubino, che ne anticipano struttura e profondità. Bouquet: Profumi generosi di ciliegia matura e prugna, accompagnati da sottili richiami di spezie sapide ed erbe essiccate, che aggiungono complessità e carattere. Palato: Morbido e immediato, con tannini setosi e ben integrati. Il frutto è protagonista, sostenuto da una trama vellutata e da una persistenza lunga e appagante.

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