ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Langhe DOC 2024 2024



La Vigna

Terreno	Marne di argilla e calcare
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	L'uva è raccolta in ceste da 20kg a fine agosto, con selezione manuale sulla pianta. Il raspo è tolto alla pigiatura e il mosto è lasciato fermentare con 10% di acino intero per circa 2 settimane a temperatura controllata (25°-26°C). Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Na filtrazioni né chiarifica
Sensazioni	Colore: rosso rubino. Profumi: delicati, frutti rossi e di bosco con sfumature floreali di rosa, gelsomino e violetta. Gusto: morbido con vellutata trama tannica, buona acidità che lo rende fresco

Pinot Nero delle Langhe

Il Langhe DOC Pinot Nero di Raineri è un vino che non cerca di impressionare con la forza bruta dei tannini, ma preferisce sedurre con un'eleganza sussurrata. In un territorio dove il Nebbiolo detta legge, Raineri ha deciso di dare voce a uno dei vitigni più difficili e affascinanti del mondo, trovandogli una casa accogliente sulle colline di Novello. Ci troviamo a circa 460 metri sul livello del mare, su un balcone naturale che guarda verso le Alpi. Qui il clima è fresco e i terreni sono caratterizzati dalle celebri Marne di Sant'Agata, una miscela di argilla e sabbia finissima. Questa conformazione geologica è un vero toccasana per il Pinot Nero, che ama i suoli drenanti e le temperature che non scottano le bucce. Pinot Nero in purezza, questa varietà non permette errori ed è uno specchio che riflette fedelmente come è stata lavorata in vigna e in cantina. Raineri lo sa bene e tratta ogni grappolo come se fosse un piccolo gioiello. La vendemmia avviene già a fine agosto per preservare l'acidità e la freschezza aromatica, utilizzando piccole ceste da 20 kg per mantenere i frutti perfettamente integri fino alla pigiatura. In cantina, una particolarità che fa la differenza è l'utilizzo di un 10% di acino intero durante la fermentazione, una tecnica che dona al vino una spinta aromatica verticale e una freschezza quasi croccante. Dopo circa due settimane di fermentazione a temperatura controllata e il completamento della malolattica, il vino riposa per 12 mesi. Invece delle piccole botti francesi, Raineri sceglie le botti grandi di rovere di Slavonia, dando la possibilità al vino di respirare e maturare senza che il legno ne copra i profumi primari. Come da filosofia aziendale, infine, prima dell'imbottigliamento non vengono effettuate filtrazioni né chiarifiche per non intaccare l'anima del prodotto. Rosso rubino scarico e luminoso, il naso è un bouquet delicatissimo dove i piccoli frutti di bosco, come il lampone e la fragolina, si intrecciano a note floreali di rosa e gelsomino, con un tocco finale di violetta. In bocca è fresco e incredibilmente beverino. Il tannino è setoso, quasi impercettibile, e lascia spazio a un finale pulito che sa di primavera. Si sposa bene con un tagliere di salumi piemontesi, dove la sua acidità bilancia la parte grassa della carne. Da provare anche con un risotto alla zucca o perfino con un filetto di tonno scottato.

Raineri, ossia l'anima artigiana delle Langhe, tra amicizia e tradizione. Non il racconto di un'eredità secolare ricevuta passivamente, ma quello di un'avventura iniziata nel 2005 da tre amici, Gianmatteo Raineri (per tutti "Jimmy"), Fabrizio Giraudo e Luciano Racca, che hanno deciso di unire le forze per dare voce alla propria visione del vino. Cresciuti tra i filari delle Langhe, i tre soci hanno mosso i primi passi quasi per sfida, partendo con poche bottiglie di Dolcetto nella zona di Dogliani. Ma quando hai il Nebbiolo nel DNA e le vigne migliori di Monforte d'Alba a disposizione, il richiamo del "Re dei vini" diventa irresistibile. Così, già dal 2006, il progetto si è allargato alla produzione di Barbera e Barolo, trovando casa a Novello, in frazione Panerole, in una cantina che un tempo apparteneva a un nome storico come Domenico Clerico. Se chiedete a Gianmatteo qual è il segreto dei suoi vini, vi risponderà che tutto accade in vigna. La filosofia di Raineri è quella del rispetto maniacale per la pianta. Non si usano scorciatoie chimiche o diserbanti. I lavori, dalla potatura alla vendemmia, sono eseguiti rigorosamente a mano, seguendo i ritmi

della natura con un approccio ecosostenibile. Si può parlare di una viticoltura "di prossimità", dove ogni singola vite viene seguita quotidianamente per garantire che in cantina arrivi solo uva perfetta. Questa dedizione si traduce in vini che non cercano di stupire con effetti speciali o eccessi tecnologici.

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