



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG Blanc de Noir Pas Dosé 2022

2022

Pinot nero in purezza



Svinando

A 480 metri di altitudine, tra le colline dell'Alta Langa, il Pinot Nero trova una delle sue espressioni più autentiche. È qui che nasce il Blanc de Noirs Pas Dosé di Voerzio Martini, un Metodo Classico che racconta con eleganza e carattere la vocazione spumantistica di questo straordinario territorio piemontese. Prodotto esclusivamente da uve Pinot Nero, coltivate su terreni sabbiosi ed esposte a sud-ovest e ovest, nasce da un'accurata selezione dei grappoli, raccolti rigorosamente a mano. La pressatura soffice, con una resa limitata al 45% di mosto fiore, preserva la delicatezza e la qualità della materia prima. Dopo la fermentazione in acciaio, il vino riposa per otto mesi sulle fecce fini con periodici bâtonnage, acquisendo struttura e complessità. Seguono almeno 30 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia, durante i quali sviluppa un perlage fine e persistente. Nel calice si presenta di un luminoso giallo paglierino chiaro, con un bouquet ampio e profondo che intreccia note floreali, frutta bianca matura, agrumi e fragranti sentori di crosta di pane. Il sorso è intenso, corposo e raffinato, sostenuto da una struttura vibrante e da un finale minerale di notevole persistenza. L'assenza di liqueur d'expédition ne valorizza la purezza espressiva, regalando un Pas Dosé di grande personalità, capace di coniugare potenza, precisione ed eleganza.

Viaggio, con la fantasia se non si ha tempo, nel cuore delle Langhe. Siamo a La Morra, in una delle posizioni più panoramiche e vocate dell'intera denominazione del Barolo. Qui si trova una realtà unica nel suo genere, che sa unire la maestosità della tradizione piemontese a una sferzata di energia fresca e contemporanea. Stiamo parlando della cantina Voerzio Martini. L'azienda ha radici solide che affondano nella storia vitivinicola locale, raccogliendo l'eredità e il prezioso know-how dello storico vignaiolo Gianni Voerzio. A portare avanti questo testimone d'eccellenza sono oggi Mirko e Federica Martini, una coppia di fratelli giovanissimi e appassionati che nella zona sono stati affettuosamente ribattezzati i "Barolo Twins". Con profondo rispetto per il passato ma con uno sguardo dinamico verso il futuro, Mirko e Federica hanno saputo dare nuova linfa alla produzione, dimostrando come l'autorevolezza dei grandi vini piemontesi possa camminare di pari passo con un approccio fresco, spontaneo e senza troppi formalismi. I vigneti di Voerzio Martini si snodano tra alcune delle Menzioni Geografiche Aggiuntive più prestigiose della denominazione, come i leggendari cru La Serra e Cerequio, oltre ad appezzamenti situati tra Barolo e Verduno. Qui la viticoltura è vissuta come una dedizione quotidiana: rese per ettaro volutamente contenute, diradamenti attenti e una gestione agronomica orientata alla sostenibilità ambientale. Anche tra le mura della cantina le scelte produttive rispondono a una visione ben precisa. La struttura, progettata con moderne soluzioni di coibentazione e risparmio energetico, è pensata per accompagnare l'uva nel suo processo di trasformazione senza stravolgerla. Lo stile enologico di Voerzio Martini punta tutto su pulizia, precisione ed equilibrio aromatico. E i legni utilizzati per i lunghi affinamenti, tra botti di rovere e tonneau, sono scelti con grande sensibilità.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud Ovest, Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	50000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Pinot Nero

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione

I grappoli selezionati vengono introdotti interi all'interno della pressa e pressati con una resa in mosto fiore del 45%. Il mosto viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e controllo dell'ossigeno, poi è conservato per 8 mesi sulle fecce fini con bâtonnage per dare più struttura e pienezza. La presa di spuma viene effettuata secondo il metodo tradizionale di fermentazione in bottiglia, con successivo affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi. La temperatura viene mantenuta costante a 15 gradi per ottenere una bollicina fine e persistente. Infine non viene aggiunta nessuna liqueur d'expédition e si usa lo stesso prodotto per la colimatura finale.

Sensazioni

COLORE: giallo paglierino chiaro. Perlage fine e persistente. **PROFUMO:** ampio, complesso, profondo con sentori di fiori, frutta bianca matura, agrumi e crosta di pane. **SAPORE:** complesso, corposo, elegante e intenso, con una struttura vibrante e un retrogusto minerale molto lungo. Speciale affinità naso palato.

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