



ACQUISTATO IL

"La Petite" Pinot Noir 2024

2024

Fresco, fruttato e dinamico



Un Pinot Nero caratterizzato da un eccellente rapporto qualità - prezzo. Un vino buono già oggi, anche se giovane, firmato da una cantina storica. E' questo Petite Perrière, versione fresca, scattante e incredibilmente accessibile di uno dei vitigni più nobili e capricciosi al mondo, prodotto da Saget La Perrière. Ci troviamo a Pouilly-sur-Loire, nel cuore della Valle della Loire, una terra celebre in tutto il mondo per i suoi bianchi a base di Sauvignon Blanc ma che in realtà vanta una lunghissima tradizione anche nella coltivazione delle uve a bacca rossa. Vino rosso moderno, fruttato e subito pronto da bere, è protetto da un pratico tappo a vite che ne preserva intatta la freschezza originale. Il segreto della sua fragranza sta nel processo produttivo. Dopo una vendemmia manuale e un'attenta selezione, i grappoli vengono pigiati in modo delicato. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per mantenere vivi gli aromi primari dell'uva. Successivamente, il vino affina per alcuni mesi sui propri lieviti fini sempre in serbatoi d'acciaio, senza incontrare mai il legno. Questo passaggio regala morbidezza al palato senza appesantirne la struttura. Nel bicchiere sfoggia un colore rosso chiaro luminoso e trasparente. Al naso è dominato da frutti rossi freschi come ciliegie e prugne, accompagnati da una sottile nota speziata integrata perfettamente dall'affinamento in acciaio. In bocca stupisce per l'equilibrio. Il finale è piacevolmente lungo e appagante, con continui richiami alla frutta a nocciolo e una scia finale sapida. Servito leggermente fresco, è un vero "passe-partout" in cucina. Da provare con un tagliere di salumi toscani, con un trancio di salmone al forno o con un petto d'anatra ai frutti di bosco.

Un nome che ben rappresenta l'anima più autentica, eclettica ed elegante della Valle della Loire è senza dubbio Saget La Perrière. Fondata nel lontano 1790 a Pouilly-sur-Loire, per oltre nove generazioni, la famiglia Saget ha custodito e tramandato una passione viscerale per la viticoltura, trasformando una storica realtà familiare in una delle firme più autorevoli e rispettate di tutta la regione. Piuttosto che limitarsi a un singolo angolo di questo straordinario "giardino di Francia", la famiglia ha intrapreso negli anni un vero e proprio viaggio lungo il corso del fiume. Il risultato è un mosaico di tenute di proprietà e salde collaborazioni con vignaioli locali che abbracciano le denominazioni più prestigiose della regione: dalla celebre Pouilly-Fumé a Sancerre, fino ai Coteaux du Giennois, alla Touraine e all'Anjou. Ogni zona porta nel calice una personalità inconfondibile, figlia di suoli che variano dal calcare alla marna, fino alla fenosa pietra calcarea. Ogni zona porta nel calice una personalità inconfondibile, figlia di suoli che variano dal calcare alla marna, fino alla fenosa pietra calcarea. Ogni zona porta nel calice una personalità inconfondibile, figlia di suoli che variano dal calcare alla marna, fino alla fenosa pietra calcarea.

La Vigna

Terreno argilloso, calcareo

Esposizione Allevamento

guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Loire

Uve pinot nero 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Si abbina perfettamente a punta di petto di vitello con fagioli e pomodori, boeuf bourguignon, ossobuco.

Vinificazione Dopo la vendemmia manuale, gli acini vengono portati a fermentazione in serbatoi d'acciaio inaffrettatamente e delicatamente pigiati. Successivamente avviene la fermentazione in serbatoi d'acciaio inaffrettatamente e delicatamente pigiati. Successivamente avviene la fermentazione in serbatoi d'acciaio inaffrettatamente e delicatamente pigiati.

Sensazioni

si presenta nel bicchiere in un luminoso rosso chiaro. Al naso questo vino rosso rivela un ventaglio di frutti come ciliegie, prugne e altri frutti rossi. Come se ciò non fosse già impressionante, grazie all'affinamento in acciaio inox si aggiungono ulteriori aromi di spezie. Al palato questo vino rosso equilibrato si distingue per una tessitura estremamente setosa e carnosa. Nel finale questo rosso della regione vitivinicola della Valle della Loire entusiasma infine con una bella persistenza. Riappaiono cenni di frutta a nocciolo. Nel retrogusto si aggiungono note minerali provenienti dai terreni dominati da calcare e argilla.

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