



ACQUISTATO IL

"Le Pernici" Pinot Nero Piemonte DOC 2025

2025

Fresco e fragrante. Affinato in acciaio



Svinando

Un documento conservato nell'Archivio di Stato di Genova racconta che già nel 972 dopo Cristo la tenuta La Meirana produceva vino. Nei boschi e tra i filari si incrociano spesso le pernici selvatiche e l'azienda Broglia dedica a questi eleganti volatili un rosso davvero speciale. La denominazione è Monferrato DOC che nasce proprio per valorizzare la spiccata vocazione viticola di questa zona, concedendo ai produttori locali la libertà di interpretare grandi vitigni internazionali attraverso il terroir piemontese. In questo caso il protagonista è il Pinot Nero, varietà nobile e difficile da domare. Tra i filari di Broglia, però, trova un habitat eccellente, esprimendo così un carattere fresco, snello e privo di asperità. Le vigne crescono a circa 250 metri di altitudine sul livello del mare. La vendemmia si svolge con cura per selezionare solo i grappoli migliori. La vinificazione avviene interamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, così come l'affinamento, sempre in acciaio, per conservare intatta la fragranza originaria della materia prima. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino luminoso dai riflessi violacei. Al naso profumi di piccoli frutti rossi croccanti come la ciliegia e la mora, seguiti da delicati sentori floreali di violetta e un tocco agrumato che ricorda l'arancia sanguinella. In bocca l'ingresso è fresco e dinamico. Il sorso si allarga poi in un'avvolgenza setosa e morbida. Il finale rimane asciutto, pulito e piacevolmente lungo. A tavola funziona bene con un tagliere di salumi piemontesi. La spiccata freschezza del vino, infatti, pulisce la bocca e prepara al successivo boccone. Buono anche con carni dal sapore delicato e formaggi delicati.

Ci troviamo nel cuore del Gavi DOCG, nell'estremo sud del Piemonte, un territorio fortunato dove il clima montano dell'Appennino incontra le brezze temperate provenienti dal Mar Ligure. Qui il vitigno Cortese trova il suo habitat naturale, regalando bianchi dalla straordinaria freschezza, sapidità e longevità. Broglia vanta un patrimonio viticolo raro e prezioso costituito da ben 70 ettari di vigneto accorpato in un unico grande corpo. I suoli prevalentemente marnosi e calcarei conferiscono alle uve una spiccata mineralità, che si traduce nel calice in una nitida eleganza e in una firma gustativa inconfondibile. Fondata nel 1972, fin dagli anni '80 l'azienda ha intrapreso un percorso pionieristico. Nel 1983 fu costruita la nuova cantina su progetto del celebre architetto Luigi Vietti, noto per aver disegnato anche le architetture della Costa Smeralda, affiancato dal grande paesaggista Pietro Porcinai per la cura della tenuta. In un'epoca in cui l'uso del legno e del cemento era la norma, Broglia scelse di adottare esclusivamente vasche in acciaio inox. Questa ricerca della qualità è proseguita negli anni attraverso collaborazioni scientifiche di rilievo con università e luminari dell'enologia, tra cui il Professor Attilio Scienza e Donato Lanati, avviando studi avanzati sulla selezione clonale del Cortese e su vinificazioni con minimo apporto di solfiti.

La Vigna

Terreno	Marnoso
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Pinot Nero

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Piatti a base di carne

Vinificazione Fermentazione in acciaio con macerazione tradizionale. Affinamento: Vasche di acciaio per circa 12 mesi, seguito da riposo in bottiglia

Sensazioni Di colore rosso rubino violaceo. In bocca risulta fragrante, vinoso e floreale. Al palato è avvolgente, armonico, asciutto.

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