ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Piemonte DOC Apertura 2013



Strizziamo l?occhio alla Borgogna

Il pinot nero è senza dubbio uno dei vitigni a bacca rossa più difficili da affrontare e da domare; può infatti regalare vini eccelsi o anonimi a seconda di come viene lavorato e del terroir in cui è coltivato. A Bubbio, piccolo borgo immerso nel cuore della langa astigiana la cui tradizione vitivinicola risale ad epoca romana, ne nasce uno sorprendente, che siamo fieri di riproporti: il Pinot Nero Piemonte DOC Apertura nella nuova annata 2013.

Chi si cimenta con il pinot nero ama i grandi duelli ed i grandi vini, quelli della Borgogna soprattutto. L?Azienda Agricola Cascina Pastori, giovane realtà produttiva situata tra i boschi silenziosi di un paesaggio ancora incontaminato, è più che mai pronta ad affrontare con successo tale sfida. Prova ne è questo Pinot Nero Piemonte DOC Apertura 2013, un prodotto sempre più centrato e plasmato attorno al terroir di origine, che testimonia come lo stile aziendale si sia evoluto e migliorato rispetto al 2012 già presentato. Al naso questo 2013 si presenta infatti più varietale, con i sentori fruttati tipici della varietà più netti e marcati e nuances tostate. In bocca presenta distintamente i caratteri austeri classici di questo vitigno, cioè un tannino vivo ed un?acidità importante. Un vino piemontese dalla forte personalità, con una grande capacità di invecchiamento, che strizza l?occhio e gareggia con i cugini della Borgogna.

La Vigna

Terreno	Marnoso - calcareo
Esposizione	Sud-est, 250-300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 8 anni
Abbinamento	Si può abbinare tranquillamente a diverse preparazioni, sia di primi che di secondi piatti
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox ad una temperatura compresa tra i 23-25°C. La fermentazione malolattica viene svolta completamente in tonneaux ed in botte grande. L?affinamento ha una durata di circa 15-18 mesi, ed avviene in tonneaux e botti grandi. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per un periodo minimo di 6 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino scarico, i profumi speziati virano verso sensazioni di incenso. Buon corpo all'assaggio, si sentono i tannini accompagnati dall'ottima acidità. Equilibrio perfetto.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821