



ACQUISTATO IL

"Bishop's Leap" Pinot Noir 2020

2020

Il Pinot Nero ben fatto



L'area di Marlborough, in Nuova Zelanda, è conosciuta per la finezza dei suoi vini. Merito di un clima fresco, piovoso quanto basta, e di suoli fertili e ricchi di preziosi micro elementi. Le uve di Pinot Noir, giunte a piena maturazione, vengono vendemmiate la mattina presto, quando il calore non è ancora eccessivo e non si rischia di comprometterne il delicato quadro aromatico. La fase di macerazione si protrae per poco meno di una settimana, dopodiché il vino viene fatto fermentare, in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Poi, dopo la svinatura, è prevista una fase di maturazione, durante la quale parte dei vini vengono lasciati maturare lentamente in fusti di rovere. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato, con piacevoli note di frutta rossa, che vanno dai lamponi alle ciliegie. In bocca è morbido e fruttato, con un ottimo bilanciamento tra acidità e frutto. Un piacevole rosso che può essere proposto fin dall'aperitivo, mentre il pranzo o la cena vengono pronti. A tavola si sposa bene con piatti delicati a base di carne. Perfetto con un arrosto di vitello o una ricca torta di verdure.

Ci troviamo in Nuova Zelanda, uno dei territori del nuovo mondo universalmente riconosciuto come patria di ottimi vini. In particolare bianchi a base di Sauvignon Blanc. Saint Clair Family Estate è un'azienda relativamente giovane. Nasce nel 1978 esclusivamente come produttore di uve da conferire alle aziende vinicole della regione. Poi, nel 1994, la decisione di compiere il salto di qualità e di iniziare a produrre etichette con il proprio marchio di famiglia. Una sfida vinta senza alcun dubbio, dato che oggi Saint Clair è considerata una delle realtà più interessanti della regione. I migliori Sauvignon Blanc di tutta la zona di Marlborough vengono dai diversi appezzamenti aziendali, tutti situati nella punta più settentrionale della regione. In cantina poi, ciò che di buono la natura ha regalato viene ulteriormente valorizzato grazie alle più moderne tecnologie enologiche.

La Vigna

Terreno
Esposizione Nord

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Nuova Zelanda

Uve 100% Pinot Noir

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Marlborough. Vinificazione: le uve vengono raccolte al mattino presto per mantenerne la massima freschezza. Dopo un ammostamento di cinque giorni per estrarre colore e sapore, il vino viene fermentato in acciaio inox. Dopo la fermentazione, il vino viene parzialmente invecchiato in botti di rovere.

Sensazioni Colore: rosso granato. Al naso: lamponi, ciliegie ed erbe aromatiche essiccate. Al palato: morbido e fruttato con lamponi e ciliegie. Acidi bilanciati.

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. IS

customer.service@svinando.com - 011-19467821