



ACQUISTATO IL

Moko Black Pinot Noir Marlborough 2015

2015

Struttura ed equilibrio



Il nuovo mondo ha spesso creato nuovi punti di riferimento nella vinificazione dei grandi vitigni internazionali di origine francese. Come nel caso dei Pinot Nero che dalla Borgogna ha raggiunto, con i suoi piccoli grappoli compatti, i vigneti di mezzo mondo. Ma è in Nuova Zelanda, con il suo clima unico e i suoi suoli inimitabili, che questa uva ha raggiunto livelli di pura eccellenza. Ne è un bel esempio questo rosso proposto da Ant Moore che proviene da una regione non distante dalla costa. Questo dona al vino una fresca finezza che ben si integra con le classiche note di frutti rossi. Al naso, in particolare, i profumi fragranti di piccoli frutti di bosco assumono una nota tutta particolare, fino a richiamare alla mente le spezie, come il pepe bianco e i chiodi di garofano. In bocca è di media struttura e ben equilibrato. Perfettamente integrate e appena percettibili sono le note di legno, dovute al sapiente passaggio in botti rovere.

I vini neozelandesi di Boutinot provengono da vigneti in ciascuna sottoregione di Marlborough: le valli Awatere, Waihopai e Wairau, nonché la regione più ventilata di Waipara. Queste valli hanno i loro microclimi e terroir che conferiscono una personalità unica ai vigneti, alle uve e ai vini finiti. Samantha Bailey mette in primo piano la sua esperienza di assemblaggio e il suo palato esperto nell'esprimere i più bei vini Boutinot della Terra della Lunga Nuvola Bianca.

La Vigna

Terreno Argilloso

Esposizione Nord

Allevamento Sylvoz

Densità imp. Il Vino

Tipologia Rosso Fermo

Provenienza Nuova Zelanda

Uve Pinot Nero 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione La frutta raccolta a mano è stata diraspata e trasferita in fermentatori aperti per almeno 5 giorni di ammollo freddo. Quando i segni della fermentazione naturale sono stati evidenti, i serbatoi sono stati riscaldati, consentendo alla fermentazione di entrare a pieno regime. Una volta pigiate, le uve sono state trasferite in barriques di rovere per la fermentazione malolattica naturale e la maturazione per un totale di 10 mesi.

Sensazioni La vicinanza alla costa dà al vino una fresca finezza, oltre alle classiche note di frutti rossi. I profumi variano fino ad arrivare alle spezie come pepe bianco e chiodi di garofano. Il vino si presenta di corpo ed equilibrato. Il passaggio in botti rovere conferisce cremosità al tutto.

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