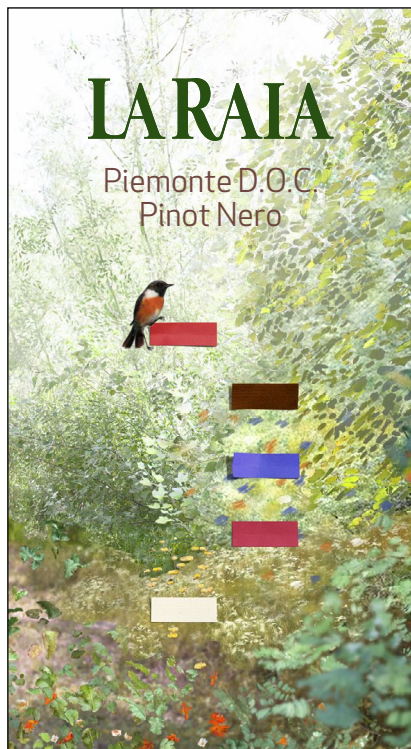


PIEMONTE D.O.C. PINOT NERO



In etichetta l'opera "Eutieria" di Teresa Giannico, direzione artistica studio Andrea Castelletti.

Un'interpretazione elegante e diretta in produzione limitata di un vitigno classico e inaspettato.

Uva

I grappoli destinati al Piemonte D.O.C. Pinot Nero sono piccoli e compatti e vengono selezionati e vendemmiati a mano indicativamente verso la fine di agosto. Provengono da un vigneto esposto a Nord, caratterizzato da una terra bianca. Allevamento Guyot.

Vinificazione

Dopo la pigiatura soffice dei grappoli, il mosto inizia a fermentare, in presenza della buccia, con i lieviti autoctoni. I rimontaggi giornalieri sono finalizzati a estrarre il colore e la struttura.

La fermentazione alcolica in acciaio prosegue lentamente per una settimana.

Segue la svinatura, la separazione del liquido dalla buccia. Il vino rimane a 20°C in attesa dello svolgimento completo della fermentazione malolattica.

Dopo alcuni travasi necessari all'illimpidimento del prodotto, il vino viene stoccato nelle vasche di acciaio inossidabile per l'affinamento per circa cinque mesi. Segue un affinamento in bottiglia di sei mesi prima di essere rilasciato sul mercato.

Prodotto solo nelle migliori annate e in piccole quantità.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei.

Olfatto: note di lamponi, bouquet di rosa e violetta.

Gusto: fresco, armonico, equilibrato, note retrolfattive che riportano frutti rossi.

Abbinamenti gastronomici

Suggerite le carni bianche, pesci gustosi, arrostiti di maiale. È tuttavia un vino versatile che si sposa, per esempio, con la cucina vegetariana.

Temperatura di servizio: tra i 18 e i 20°C.

Consigli per una corretta conservazione

Conservare la bottiglia coricata, in un luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.