

Pinot Nero IGT Veneto
Linea sottovoce



un profumo che sussurra una storia, un delicato equilibrio tra frutti rossi e legno di barrique per un calice rosso rubino dal sapore elegante e complesso



Denominazione

Pinot Nero I.G.T. Veneto "Linea sottovoce"

Vitigno 100% Pinot Nero

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18° C

Affinità gastronomiche

si abbina alla perfezione alla cacciagione e all'anatra arrosto, ma trova il compagno ideale con i formaggi stagionati. Trova grande soddisfazione anche con i primi piatti al ragù e taglieri di salumi.

Provenienza

il vitigno Pinot Nero è un vitigno a bacca rossa proveniente dall'area viticola della Borgogna in Francia, ma ben si è adattato anche in Italia, in particolar modo nel Nord est.

Vinificazione

al raggiungimento perfetta maturazione delle uve si dà inizio alla vendemmia. I grappoli arrivano in cantina per essere diraspati e pigiati e posti a fermentare con le bucce nei vinificatori. La fermentazione alcolica avviene a una temperatura controllata di 25°C, i rimontaggi sono programmati e ogni 3 giorni viene eseguito un delestage, dopo 10 giorni si esegue la svinatura e la pressatura delle vinacce. Il vino ottenuto viene posto in serbatoi di acciaio inox dove vengono create le condizioni per favorire la fermentazione malolattica. Tra fine settembre e gennaio vengono fatti i travasi di rito allo scopo di impedire il vino prima di porlo in legno. Abbiamo scelto di utilizzare legno grande (botte ellittica da 3.000 litri) e legno piccolo (barrique nuove da 225 litri). Il nostro Pinot Nero IGT Veneto Sottovoce 47 Anno Domini matura per un periodo variabile tra i 9 ed i 15 mesi. Quando i nostri Enologi ritengono che sia stato ottenuto il perfetto equilibrio tra frutto e vaniglia, definiscono l'assemblaggio dei Pinot Nero affinati nelle capacità e nei tipi diversi di legni. Il vino ottenuto dall'assemblaggio viene lasciato riposare per 2 mesi e poi viene messo in bottiglia, dove affina per altri 3 mesi prima di essere proposto alla nostra clientela.

Conservazione e invecchiamento

in un luogo fresco e preferibilmente al buio per garantirne la massima integrità e longevità.

Colore

alla vista si presenta vivo, con una gradevole tonalità rubina con leggeri riflessi granati.

Profumo

l'impatto olfattivo è elegante e complesso, il Pinot Nero Sottovoce è il perfetto connubio tra le sensazioni di frutta rossa (ciliegia, more, ribes) e quelli della maturazione in legno con raffinate note tabacco, caffè, cacao, e vaniglia.

Sapore

ottimo l'attacco, pieno, leggermente acido, equilibrato, persistente, con una leggera sensazione tannica che contribuisce a mantenere pulita la bocca.

Confezione

bottiglie da 75 cl. scatole da 6.

Premi