

Pernice 2022

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Un vino elegante, dritto, di allure internazionale, proveniente da un singolo appezzamento storico, rinomato per la sua finezza e già citato dall'illustre penna del Luigi Veronelli che scriveva nel suo Vini d'Italia del 1961: "Pinot eccellente della località Pernice, in Comune di Rocca de' Giorgi, dal bel colore rubino chiaro e dall'intenso bouquet".

Uve Pinot Nero

Zona di produzione Singolo vigneto di 3.1 ha, situato a Rocca de' Giorgi, a 300 m.s.l.m ed esposto sud-est. Il terreno, coltivato a Guyot, è calcareo, con un ottimo equilibrio tra sabbia, limo ed argilla.

Raccolta manuale in cassette da 20 kg il 14 settembre 2021.

Vendemmia Dopo una notte in cella frigo a 10° le uve vengono selezionate manualmente, sono diraspa-pigate e il pigiato è caricato per gravità in tini tronco-conici di rovere fermentazione alcolica con

Vinificazione periodiche follature manuali per circa 10/12 giorni a 25-28°C. Successivamente il vino viene affinato in barriques di rovere francese per 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta un ulteriore anno in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica + 13,5 % Vol

Formati disponibili 6.300 da 0,75L - 70 da 1,5L - 20 da 3L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista Rosso rubino profondo con tipici riflessi granata.

Al naso Complesso, ampio con profumi di viola e piccoli frutti rossi, cenni balsamici e agrumati, caffè tostato.

Al gusto Elegante, di corpo, con equilibrata presenza del frutto e tannini armonici. Con un nerbo austero dall'attacco sino al finale, decisamente aristocratico.

