



Pernice
Vineyard

Conte Vistarino Winery

CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Vigna Pernice

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
PINOT NERO

Annata: 2010

Enologo: Giacomo Barbero
Alberto Musatti

Vitigni: Pinot Nero

Caratteristiche:
giovane ○○○○● affinato
leggero ○○○○● di corpo
dolce ○○○○● secco
no legno ○○○○● legno

Area origine: Rocca de' Giorgi

Alcool: 13,5 %

Abbinamenti: Selvaggina, funghi, formaggi stagionati e carni arrosto.

Impressioni dell'Enologo:

Colore: rosso rubino profondo con tipici riflessi granata.

Aroma: complesso, ampio con profumi di viola e piccolo frutti rossi, caffè tostato e cacao. Grande integrità del frutto.

Sapore: elegante, di corpo, con frutto integro ed evidente, equilibrato con una piacevole mineralità e un finale lungo e speziato. Tannini ben evidenziati e armonici rendono questo vino elegante ma con un nerbo austero dall'attacco sino al finale. Corrispondenza naso-palato completa e intrigante.

Temperatura di servizio: 15-18 ° C.

Conservazione: 10 anni e oltre.

Il Vigneto:

Il Pinot Nero arriva in Italia grazie al Conte Carlo Vistarino intorno al 1.850, che importò le barbatelle direttamente dalla Borgogna. Cascina Pernice è uno dei siti più vocati per questo vitigno all'interno della tenuta di Rocca de' Giorgi. Il vigneto si estende su 3.5 ettari vitati, esposto a mezzogiorno a 300 metri di altitudine. Il terreno è composto di calcare (52%), argilla (32%), sabbia (11%) e, in minima parte, di pietrisco (5%). La resa non supera ma i 6000 kg di uva per ettaro.

La differenza è.....

Le Uve di Pernice sono premacerate a freddo, vinificate e affinate in legno. Il risultato è un vino di rara complessità ed eleganza. Già nel 1961 Luigi Veronelli segnalava questo vigneto come "eccellente" nella sua zonazione dell'Oltrepo Pavese.

Il cuore della storia del Pinot Nero italiano!

