



### Vivere Turismo

Osservazioni, divagazioni e segnalazioni sul tema del viaggio

- Home
- Chi siamo
- Gulliver Tourism Card
- Conoscere l'Italia
- In viaggio per l'Italia
- I nostri partner
- Contatti
- Proponi una struttura

#### RICEVI GLI ARTICOLI PER EMAIL

CONFERMA

#### SEGUICI SU



CONFERMA

#### SEGUICI SU



#### ARTICOLI RECENTI

- Pernice 2010, quella passione di Pinot Nero
- Sulla Riviera del Conero c'è Summer on the rocks
- Musei italiani, valorizzare il patrimonio culturale
- La pesca della Valdoso è il simbolo della località
- SaxArt Festival a Faenza, Brisighella, Tredozio e Russi

#### ARTICOLI PIÙ LETTI

- Piacere Barbecue, la cucina alla brace a Perugia
- Guide turistiche italiane, è scontro sulla normativa europea
- Turismo, la Giornata Internazionale della Guida
- Le straordinarie località scelte dall'Unesco
- A spasso per Roma fra basolato e

## Pernice 2010, quella passione di Pinot Nero

Posted on 17 luglio 2014 by Francesco Fravolini



Pernice è un cru di Pinot Nero che cresce in un piccolo appezzamento a quasi 400 metri di altezza nella Tenuta Conte Vistarino, nell'Oltrepò Pavese. È una tenuta storica che conta oltre 100 ettari di Pinot Nero, vitigno che a metà del 1800 importò direttamente dalla Francia proprio il Conte Augusto Vistarino. Pernice è una vera eccellenza nel panorama enologico italiano, con le sue particolarità organolettiche da conoscere e da degustare. La prima annata ufficiale di Pernice risale al 1997 ma già negli anni '60, questa particolare parcella, era considerata tra i vigneti eccellenti della tenuta. È utile ricordare per gli intenditori che le sue uve erano vinificate a parte. È una maggiore cura per comprendere la sicura eccellenza enologica del vino. Oggi possiamo assaggiare la versione 2010 che, con le sue 10.000 bottiglie, rappresenta la massima espressione del Pinot Nero dell'azienda. Questo prodotto rende più chiara la grande passione per questo vitigno dell'attuale produttrice, Ottavia Vistarino. «Porto il Pinot Nero nel mio DNA. È una varietà affascinante – commenta Vistarino – quanto delicata e, per questo, va allevata con grande attenzione e dedizione. È un lungo percorso quello che porta Pernice dalla vigna al bicchiere, ma alla fine riusciamo a ottenere un vino elegante ed enigmatico. Per me il Pinot Nero è un vitigno-totem e so che qui, a Rocca de Giorgi, sui nostri terreni calcarei e argillosi può dare

nel mio DNA. È una varietà affascinante – commenta Vistarino – quanto delicata e, per questo, va allevata con grande attenzione e dedizione. È un lungo percorso quello che porta Pernice dalla vigna al bicchiere, ma alla fine riusciamo a ottenere un vino elegante ed enigmatico. Per me il Pinot Nero è un vitigno-totem e so che qui, a Rocca de Giorgi, sui nostri terreni calcarei e argillosi può dare grandi prove». La vendemmia 2010 si è svolta ai primi di settembre dopo una stagione molto equilibrata. A seguito della raccolta, eseguita completamente a mano, le uve sono premacerate a freddo e al termine della vinificazione il vino affina in legno. Pernice, IGT Provincia di Pavia, viene immesso sul mercato circa 40 mesi dopo la vendemmia. «Il mio ideale del Pernice è un vino di bella complessità e raffinatezza con grandi potenzialità di invecchiamento. Al suo arrivo in enoteca – afferma la produttrice – deve essere capace di esprimere tutta la sua classe». Pernice è un prodotto di qualità dove non mancano le opportune cure per garantire quelle autentiche eccellenze. Il territorio e il clima del luogo aiutano a migliorare il vino, mentre la passione e la determinazione della lavorazione sono un valore aggiunto da non sottovalutare.

Francesco Fravolini

Share

### Related posts:

1. Cavalli Tenuta degli Dei presenta tre annate d'autore
2. Tenuta degli Dei, quella terza annata del 2006
3. Mosnel, primo appuntamento per "Quelli che il vino..."
4. Quando il vino esalta le particolarità dell'Alto Adige
5. A Faenza c'è l'anteprima del Romagna Sangiovese

This entry was posted in Enogastronomia and tagged enologia, passione di Pinot Nero, pavia, pernice, Pernice 2010, vino. Bookmark the permalink.

