



ACQUISTATO IL .....

"Musica" Pinot Nero Emilia IGT 2022

2022

## Tra freschezza e struttura



Svinando

Pinot Nero elegante e raffinato, made in Emilia Romagna. Stiamo parlando di Musica, Emilia IGT, proposto qui da Torre Fornello. Il nome "Musica" suggerisce una sinfonia di sapori e aromi che si intrecciano in modo armonioso. Proprio come una composizione musicale ben orchestrata. Prodotto a Ziano Piacentino, nel cuore delle colline emiliane, questo vino nasce in una zona particolarmente vocata per la viticoltura. I vigneti si estendono su terreni collinari caratterizzati da suoli argillosi e calcarei, con un clima che beneficia di forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. In campagna è adottato un regime biologico, per preservare la biodiversità e l'equilibrio naturale dell'ambiente. Il Pinot Nero, non è certo un vitigno che ha bisogno di presentazioni. Uva di origine francese di grande prestigio, il Pinot Nero è noto per la sua difficoltà di coltivazione. Usato in purezza, riesce qui a esprimere tutta la sua eleganza e la complessità. Per questo vino Torre Fornello sceglie solo i grappoli più maturi, raccolti a mano, garantendo una qualità impeccabile. Dopo la raccolta, la vinificazione prevede la fermentazione a temperatura controllata e un affinamento di 6 mesi, metà in legno e metà in acciaio. Questo affinamento bilanciato permette al Pinot Nero Musica di sviluppare un profilo aromatico complesso, ma fresco e raffinato. Nel calice Musica si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso è ricco e variegato, dominato da note fruttate di ciliegia e frutti rossi, accompagnate da sfumature speziate che ricordano il pepe e la vaniglia. In bocca si rivela un vino rotondo e pieno, con una struttura elegante e un buon bilanciamento. Si abbina bene a piatti saporiti e ricchi. Da provare con una zuppa di fagioli, con carne di maiale, specialmente la Mora Romagnola, formaggi semi stagionati e salumi.

Torre Fornello è una bella realtà vinicola situata nel cuore delle colline piacentine. La sua storia risale al 1028, quando il Diacono Gerardo lasciò alcuni terreni in eredità a una nobildonna piacentina. Nei secoli successivi, nella zona venne costruito un forno per la lavorazione della calce e dei mattoni, da cui deriva il nome "Fornello", come anche la torre eretta nel XV secolo a difesa del feudo. La storia recente, invece, ha inizio nel 1998 con Enrico Sgorbati che a Torre Fornello dà inizio alla produzione di vini di alta qualità. I vigneti, esclusivamente di proprietà, sono coltivati con varietà che riflettono la ricchezza vitivinicola locale. In particolare con Barbera, Bonarda e Croatina, tipici dell'area piacentina, che danno vita a vini rossi robusti e intensi. Non mancano però anche vitigni a bacca bianca come l'Ortrugo, autoctono e apprezzato per la sua freschezza e versatilità. La cantina si contraddistingue per gli spazi moderni e l'oggettività, dove lavorate anche se i vini vengono poi affinati nelle storiche cantine che risalgono al XIV e XV secolo, dove temperatura e umidità restano costanti in ogni stagione.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione** est  
**Allevamento** Guyot

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo  
**Provenienza** Emilia Romagna  
**Uve** Pinot Nero 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 20 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Macerazione sulle bucce per 20 gg. con ripetuti sicontraggiamenti per gli spazi moderni e l'oggettività, dove lavorate anche se i vini vengono poi affinati nelle storiche cantine che risalgono al XIV e XV secolo, dove temperatura e umidità restano costanti in ogni stagione.

**Sensazioni** Variegato, complesso, marcatamente fruttato con piacevoli note di ciliegia e di spezie

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821