



ACQUISTATO IL

Langhe Pinot Nero "I Cortini" DOC 2020

2020

Tra i più eleganti al mondo



Svinando®

Il Pinot nero è, insieme al Nebbiolo, tra i vini più eleganti al mondo. Coltivato da 300 anni a Neive, c'è ormai qualcuno che lo considera "autoctono". Fatta questa opportuna premessa, il Langhe DOC Pinot Nero I Cortini proposto qui da Castello di Neive rientra di buon diritto nel gruppo dei "grandi vini dal gusto internazionale" dell'azienda langarola. 100% Pinot Nero, questo rosso è figlio di una lavorazione estremamente accurata delle migliori uve raccolte nei vigneti aziendali. Fermentazione a temperatura controllata, nella prima fase di lavorazione subisce dei rimontaggi delicati ma costanti per estrarre al meglio colore e aromi dalle bucce. Al termine della trasformazione, poi, segue una lenta maturazione in piccole botti di legno francese. Quel che ne deriva è un rosso dal colore granato. Al naso stupisce per la freschezza dei suoi profumi, con intriganti sentori di piccoli frutti rossi, ben amalgamati con spezie e richiami di erbe aromatiche. In bocca, invece, si scopre un vino elegante e persistente. Morbido e caldo, con bei tannini maturi e setosi che lo sorreggono senza mai risultare invadenti. Un bel vino, caratterizzato da una grande versatilità. Perfetto con un semplice antipasto di salumi e formaggi, a tavola si sposa bene alla cucina del territorio. Ottimo con carni bianche, anche salsate.

L'Azienda agricola Castello di Neive è stata fondata agli inizi degli anni 60, dall'ingegnere Italo Stupino. Una bella realtà profondamente legata con il suo territorio e che vanta una proprietà di circa 60 ettari, di cui ben 27 destinati a vigneto. Una cantina tradizionale, con una grande attenzione alla cura di tutti i processi di trasformazione. Le fermentazioni dei vini, in particolare, avvengono in cantine moderne e dotate di tutte le tecnologie utili a sorvegliare al meglio ogni passaggio. Al termine della trasformazione, poi, i vini riposano in botti e barrique per la delicata fase di maturazione. Queste sono ospitate tra le mura delle cantine del Castello. Un luogo storico, in cui l'enologo Louis Oudart iniziò la produzione di un vino secco, il "Neive", a base Nebbiolo, con cui ottenne una medaglia d'oro all'Esposizione di Londra del 1862.

La Vigna

Terreno Appartengono alle "Formazioni di Lequio" (Tortoniano-Serravalliano), caratterizzate da strati di marne compatte grigie, alternati a strati di sabbia.

Esposizione Sud, Sud Ovest

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Pinot Nero

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi delicati ma costanti a cui seguono una maturazione ed affinamento in piccole botti di legno francese.

Sensazioni Un vino dal colore rosso granato con intriganti sentori di piccoli frutti ben amalgamati con spezie e profumi di erbe aromatiche di montagna. Elegante e persistente, è morbido e caldo con tannini che lo sorreggono senza essere invadenti.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821