ACQUISTATO IL .....

Barramundi Pinot Noir 2021

Il Pinot Nero per chi non si prende troppo sul serio

Moderno nella concezione e nell'aspetto, questo Pinot Noir "Aussie" non si ispira certamente ai seriosi modelli della Borgogna. Un vino pensato e prodotto per essere piacevole già dopo pochi mesi dalla messa in commercio. Un vino che gioca tutto sulla ricchezza dei suoi aromi e sulla facilità di beva. La vinificazione è semplice e prevede una macerazione delle bucce che si prolunga per circa una settimana. Per tutto il tempo il cappello viene costantemente tenuto in movimento per favorire tutta l'estrazione possibile di colore e tannini. Dopo la svinatura, segue un affinamento veloce in botte e poi via, in bottiglia. Il risultato? Un rosso rubino acceso e vivace. Un naso riccamente fruttato dove si distinguono chiaramente aromi di ciliegie, fragole, lamponi e una leggera nota di sottobosco. In bocca si ritrova il carattere fruttato percepito in precedenza, con un sottile ricordo di vaniglia che lo rende più intrigante.

Australia è sinonimo di uno stile di vita rilassato. E non esiste un'azienda vinicola che sappia interpretare meglio questo "way of life" cone Barramundi Wines. Sinonimo di vini fruttati e senza fronzoli provenienti dallo stato di Vittoria e caratterizzati da un eccellente rapporto qualità prezzo, i vini di Barramundi sono fatti per piacere a un largo pubblico di appassionati. "Non rendere la vita troppo difficile!" sembra essere il motto della grande azienda che con determinazione e impegno esporta i suoi buoni Pinot Nero, Shiraz, Chardonnay e Pinot Grigio ai quattro angoli del mondo. Senza mai prendersi troppo sul serio.

La Vigna

Terreno Esposizione	2510 m s.l.m.
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Australia
Uve	100% Pinot Noir
Gradazione	14,00% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti con sughi di carne, funghi o selvaggina, portate di carni rosse o selvaggina elaborate ma non eccessivamente succulente, in salmì, al forno o in casseruola.
Vinificazione	Dopo la raccolta, il freddo inizia ad estrarre colore e sapore. La fermentazione inizia a una temperatura controllata di 24 gradi e termina a 20 gradi. Durante questi 10 giorni il cappello viene regolarmente immerso. Ciò conferisce al vino ancora più colore e sapore. Successivamente il vino matura ulteriormente su acciaio inossidabile, con un breve contatto con il legno.
Sensazioni	Al naso sfiorano aromi di ciliegie, fragole, lamponi e leggere note terrose. Al palato si evidenziano ribes rosso, rabarbaro, viole e sentori di vaniglia.

© 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