

ERMIUS SAN GIMIGNANO DOC PINOT NERO

PANIZZI



SAN GIMIGNANO

CLONE 777: LA SFIDA NELLA SFIDA SINGOLO VIGNETO.

Ermius, *Agosto* in Etrusco è una sfida nella sfida del pinot nero a San Gimignano. Si tratta della selezione, sempre all'interno del vigneto La Ventola, delle migliori uve di un singolo clone: il **777 selezionato in Borgogna**. **Ermius** è frutto della collaborazione con l'enologo toscano Alessandro Cellai, consulente di Panizzi dal 2018, che affianca la squadra aziendale guidata da Walter Sovran, direttore tecnico. Ermius va ad affiancare il San Gimignano Pinot Nero Doc a dimostrazione di tutta la passione e lo studio di Panizzi per questo vitigno, piantato nel 2006 su intuizione di Simone Niccolai, titolare dell'azienda succeduto a Giovanni Panizzi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino brillante. Naso intenso di frutta rossa, che regala la caratteristica fragolina di bosco, cenni di buccia di mandarino e sottili note speziate. In bocca è ampio e intenso, e svela una immediata sensazione di volume. Sapido, con una bella freschezza che sottolinea le note fruttate. Tannini morbidi e ben integrati ne scolpiscono il sorso equilibrato e dalla grande persistenza fruttata.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ORIGINE

Vigneto de La Ventola, a 410 mm di altitudine nella zona di Larniano, 6 km a nord di San Gimignano. Totale 4 ettari impiantati nel 2006 e 2017. Esposizione est

STRUTTURA DEL TERRENO

Terreni con argille gialle ma a matrice tufacea e discreta presenza di scheletro

VITIGNI UTILIZZATI

100% pinot nero (clone 777)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITA' CEPPI/HA

5000 ceppi/ha

ETA' MEDIA DELLE VITI

18 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA

max. 50 q.li per ettaro

SELEZIONE DELLE UVE

In vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO

Macerazione a freddo e fermentazione a contatto con le bucce e lunga macerazione post-fermentativa in tino troncoconico di legno. Maturazione in barriques per 12 mesi, seguita da affinamento in bottiglia di 24 mesi.

CONSERVAZIONE

Si conserva in maniera ottimale per oltre 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16°C

ABBINAMENTI

carni rosse alla brace, piccione, faraona al forno, formaggi cremosi e stagionati

