

SAN GIMIGNANO DOC PINOT NERO

PANIZZI



SAN GIMIGNANO

LA SFIDA DI SAN GIMIGNANO. SINGOLO VIGNETO.

Ci sono in Italia alcune zone interessanti dove il Pinot Nero produce vini entusiasmanti. Crediamo che San Gimignano sia uno di questi e siamo pronti a dimostrarlo. **Panizzi è il primo produttore di Pinot Nero di San Gimignano Doc** e perciò ha rappresentato per noi da sempre una vera sfida. La naturale eleganza del vitigno trova in questa terra una declinazione minerale dovuta ai suoli tufacei, che a suo modo ne sottolinea la fragranza fruttata, dando origine a un sorso complesso, ma allegro e conviviale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso granato con sfumature rubino. Naso sottile, intenso di frutta rossa, cenni di sottobosco e note fresche balsamiche che ricordano il sambuco e il ginepro. Il sorso è vellutato e sapido, i tannini setosi ne infittiscono la trama gustativa determinando un grande equilibrio. La persistenza aromatica riporta al naso piacevoli ricordi di ciliegia, lampone e fragola

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

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. 60 q.li per ettaro

SELEZIONE DELLE UVE

In vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO

Macerazione pre-fermentativa a freddo e fermentazione alcolica a contatto con le bucce per 10 giorni. Malolattica in acciaio e maturazione in barriques per 8 mesi, seguita da 12 mesi di affinamento in bottiglia..

CONSERVAZIONE

Si conserva in maniera ottimale per oltre 8 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16°C

ABBINAMENTI

carni rosse alla brace, pasta al ragù, zuppe di pesce al pomodoro, baccalà in umido, formaggi cremosi e a crosta fiorita

