

# 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

