

Abril 2018


Case Vie Pinot Nero – 2006

Produtor: Fontodi

Já experimentou um Pinot italiano? Então você vai se surpreender. Este exemplar é um vinhaço!! Segundo Antonio Galloni, o Pinot Noir de Fontodi é um dos pouquíssimos a combinar as características da casta com a generosidade da Toscana. Com um ótimo corpo e repleto de notas de frutas vermelhas, é mais uma grande criação de Fontodi, perfeito para quem procura um Pinot Noir denso e exuberante.

Terroir

País: Itália

Região: Toscana, em vinhedos na região de Panzano, coração de Chianti

Uva: Pinot Noir (100%)

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: Maturado durante 12 meses em barris de carvalho francês (Floresta de Troncais) e envelhecido um mítino de 6 meses em garrafa antes de ser comercializado.

Por Murilo

Visual: Rubi intenso com tons acastanhados

Olfativo: Frutas silvestres maduras, com um toque de "Pacharán", cereja selvagem, especiarias doces, pimenta, terroso e final herbáceo. Um baita vinho!

Gustativo: Vinho elegante, fino, gostoso, saboroso, complexo, persistente, equilibrado. Um vinho completo! Um retrogosto incrível!!

Harmonização: Carnes assadas, carnes de caça, pombo, codorna, arroz de pato, galinhada, porchetta e massas ao funghi.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Pinot Noir

Os bons vinhos de Pinot Noir primam pela elegância, finesse e complexidade, com maravilhosos e sutis aromas. Em nenhum outro lugar ela atinge o nível de qualidade e o estilo de sua terra natal, a Borgonha. Mas hoje há ótimos Pinot Noir também em regiões como a Nova Zelândia e em Oregon, além das áreas mais frias do Chile, África do Sul, Austrália e Argentina, sem contar as experiências de muitos produtores europeus no Norte da Itália, Alemanha e outras regiões. Ela também é uma das principais uvas dos Champagne. A Pinot Noir é uma das castas mais antigas do planeta, com mais de 2 mil anos de história e centenas de clones diferentes. Esse Pinot italiano é inusitado, é incrível, é ícone!!