



# PINOT NERO

## IGT Toscana

*Uva*  
100% Pinot Nero

*Vigneti e ubicazione*  
Le uve provengono da vigne di 15 anni gestite con metodo biologico. La loro produzione è di circa 1,50 kg d'uva per ceppo. I terreni, argillosi e ricchi di scheletro, hanno un'altitudine di 200 metri sul livello del mare e si trovano ad appena 10 km in linea d'aria dalla costa di Capalbio, a sud della provincia di Grosseto, nell'entroterra maremmano. Un luogo, questo, caratterizzato da importanti escursioni termiche e da un microclima asciutto, favorito dal vento, che sempre soffia dal mare.

*Densità e impianto*  
Cordone speronato alto, per garantire l'ombreggiamento delle uve e preservare gli aromi, con 3300 viti per ettaro.

*Vendemmia*  
A maturazione completa, le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. La vendemmia avviene nell'ultima decade di agosto, esclusivamente nelle prime ore del mattino, per garantire il mantenimento della giusta temperatura all'arrivo dell'uva in cantina.

*Vinificazione*  
Dopo la pressatura soffice del grappolo intero il mosto subisce una macerazione a freddo di 48 ore e, successivamente, la fermentazione sulle vinacce per 7 giorni, in legno, secondo lo stile borgognone, con batonnage assai frequenti: ogni 10 giorni. Segue dunque la maturazione di un 1/3 del vino in barrique nuove e di 2/3 in barrique vecchie di rovere francese, per una durata complessiva di 10 mesi.

*Note di degustazione*  
Un profumo speziato di curcuma e pepe, mistico di sandalo e incenso. Un vino di grande generosità olfattiva abitato da profumi intriganti, che rimandano al fumo del barbecue e ad agrumi mediterranei, come chinotto e il tamarindo. Con l'ossigeno, a poco a poco, emergono note di grande finezza floreale, che rimandano al fiore della magnolia e alla corteccia dell'eucalipto. La bocca è serica ed elegante, piccante, complessa nella progressione e ricca di ritorni aromatici.

*Abbinamento*  
Si tratta di un vino delicato e, allo stesso tempo, strutturato, che si abbina ad elaborati piatti a base di carne, come ad esempio l'anatra arrosto, la faraona e, in generale, la cacciagione, sia da penna che da pelo. Per questo motivo si sposa assai bene con la tradizione venatoria tanto tipica di questo lembo di Maremma dove non è infrequente imbattersi in opulenti piatti a base di capriolo e di cinghiale.

