

VINO ROSSO “PIANAZZI”

ZONA DI PRODUZIONE: Nel comune di Briona si trovano i nostri vigneti “Belvedere” e “Pianazzi”, Il terreno composto di argille superficiali, ciottoli e sabbia negli strati più profondi si distende su un pianoro dove il sole scalda i filari dalle prime ore del mattino fino al tramonto. Le correnti d’aria del Monte Rosa influenzano il clima e lo caratterizzano con le escursioni termiche che esaltano i profumi delle uve. Anno di impianto del vigneto 1997/1998.

COMPOSIZIONE VARIETALE: vino proveniente da uve di singolo vitigno.

VINIFICAZIONE: Per la produzione di questo vino si effettua una raccolta leggermente precoce dei grappoli in modo da poter mantenere freschezza e frutto in vinificazione. Una volta diraspata l’uva, il mosto viene messo a macerare per circa 3 giorni in vasche di cemento, in questa fase parte la fermentazione alcolica ad opera di lieviti indigeni. Al termine di questa breve macerazione il vino finisce di fermentare senza le bucce, questa poca estrazione ci regala un vino di ottima beva e molto dinamico, ma che grazie alle peculiarità del territorio dell’Alto Piemonte esprime le caratteristiche più tipiche della zona anche in una chiave di lettura più giovane e scattante.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino tenue.

PROFUMO: Il frutto è ben presente, in chiusura lascia spazio a note floreali.

PALATO: Anche qui ritroviamo la croccantezza del frutto rosso giovane, tanta freschezza e una bella sensazione sapida avvolgente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino molto dinamico dal punto di vista degli abbinamenti, nasce come vino quotidiano e la sua struttura leggera favorisce l’abbinamento con pietanze fresche, ma anche salumi e formaggi. Da provare anche ad una temperatura di servizio più fresca.

