TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

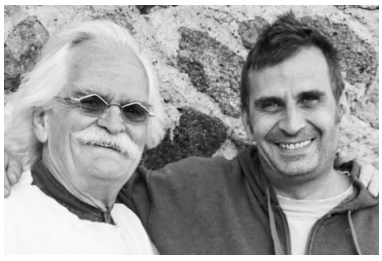
Pinot Nero Riserva Gabrio

ROSSO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Vulcanico
Estensione del vigneto: 0,6 ha
Tipo d'impianto: Spalliera bassa e Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 15 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in dolie interrate nel tufo da 220 l per 7 mesi. Svinatura primaverile, l'affinamento prosegue in anfora, quindi in bottiglia.
Solforosa totale: 9 mg/l
Bottiglie prodotte: 300

PRODUTTORE



GIOTTO BINI
Gabrio Bini

PERCHÉ

Il Pinot Nero Riserva Gabrio di Giotto Bini è un vino rosso, carico di sangue e di acido di spine, come la mora di rovo di Federico Garcia Llorca. E' l'essenza di un vitigno del freddo cresciuto al caldo, rimasto selvaggio come una lama affilata ma gentile come una carezza di una donna del Sud.

QUANDO

Il Pinot Nero Riserva Gabrio irrompe sulla scena quando si decide di farsi un regalo, quando si appronta una tovaglia di lino, quando si mettono in tavola un burro di zangola, un pane tiepido che profuma di legna, le castagne bollite col finocchio, un salame fresco contadino, due datteri freschi e un melograno maturo.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it