

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Pinot Nero Riserva Gabrio



 ROSSO  LAVORAZIONE IN ANFORA  NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2021

Formato: 75 cl

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

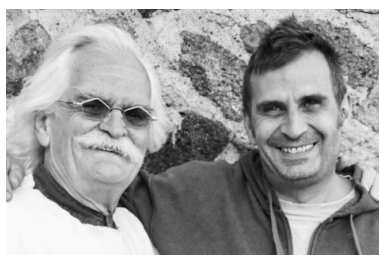
Produzione media per ha: 60 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in dolie interrata 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.

