

## La Llopetera



ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

### INFO

**Annata:** 2020

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Spagna

**Regione:** Catalogna

**Vitigno:** Pinot Nero

**Suolo:** Sabbioso limoso calcareo

**Estensione del vigneto:** 1,5 ha

**Tipo d'impianto:** Spalliera

**Densità ceppi per ha:** 2.800

**Età media del vigneto:** 22 anni

**Produzione media per ha:** 25 hl

**Vinificazione e affinamento:** Pigiatura, macerazione sulle bucce per otto giorni, fermentazione spontanea e affinamento in botte vecchia per un anno

**Solforosa totale:** nd

**Bottiglie prodotto:** 2.300

### PRODUTTORE



#### JOAN RAMON ESCODA

Joan Ramón Escoda Martínez

### PERCHÉ

La Llopetera di Joan Ramon Escoda è un vino rosso denso, fine e di incredibile purezza. Frutta e spezie si alternano e si mischiano lungo un sorso setoso a cui non manca grip e acidità. Un vino aereo, profondo e lunghissimo che appaga il palato e lo spirito. L'eccellenza assoluta del pinot noir al di fuori della Borgogna.

### QUANDO

Quando una sera d'estate organizzate una cena con amici provenienti da diverse compagnie che hanno poco a che fare l'uno con l'altro, portate in tavola una bottiglia de La Llopetera. Un vino rustico ed elegante, popolare e aristocratico che mette in luce la bellezza della corrispondenza tra gli opposti.

