Pnoi

ROSATO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2020, 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Nebbiolo
Suolo: Sabbioso calcareo
Estensione del vigneto: 0,35 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice e fermentazione spontanea in botti di castagno e clayver. Affinamento per 9 mesi negli stessi contenitori
Solforosa totale: 45 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.000

PRODUTTORE

VALDISOLE

Giuseppe Amato e Kyriaki Kalimeri

PERCHÉ

Il Pnoi di Valdisole è un vino rosato che riprende l'antica tecnica ottocentesca di vinificazione in rosa del nebbiolo in Piemonte. Sottile ma profondo con note ossido-evolutive e un minimo residuo zuccherino a dare complessità a un vino speciale, estremamente originale e cerebrale che si pone al limite di ciò che avete bevuto sinora.

QUANDO

Quando avete voglia di mettervi alla prova, di capire a che punto siete nella comprensione del vino naturale. O lo amerete alla follia o lo detesterete. Il Pnoi non ha vie di mezzo. Tanto buono con cibi semplici come fichi e prosciutto o con una bella pizza artigianale gourmet (con impasto a lievitazione naturale) quanto con un piatto signature di un grande chef.

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