

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Pnoi



ROSATO



VECCHIE VIGNE

INFO

Anate: 2017, 2020, 2021

Formati: 50 cl, 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.

