



Il Pinot Nero è noto per essere annoverato tra i vitigni internazionali, piantati e coltivati in diversi angoli del pianeta, e tra questi da sempre è universalmente considerato il vitigno più difficile da gestire sia a livello viticolo che enologico, ma allo stesso tempo il più interessante. Nella fascia appenninica piemontese il Pinot Nero è presente da almeno un secolo e mezzo, arrivato come rappresentante principale di una fase spumantistica di questi territori che ha visto Casteggio in provincia di Pavia e Canelli in provincia di Asti come veri e propri epicentri di questa fase. Il Pinot Nero matura piuttosto presto, in alcuni climi dovendo trovare gioco forza dei compromessi delicati per una maturazione tecnologica che rischia di togliere spazio ai parametri fenolici. Nella parcella denominata «Vallone» di Vigna Quaranti, i terreni freschi uniti ad un'eccellente esposizione sono in grado di offrire parametri di maturazione molto interessanti per questo vitigno. Determinanti sono anche le escursioni termiche nel periodo di maturazione. La scelta enologica è quella di optare per una vinificazione con macerazioni mediamente prolungate a temperature non troppo elevate, per preservare il frutto e permettere poi all'affinamento di completare la maturazione delle caratteristiche, tanto quelle olfattive che quelle gustative.

VITIGNI	pinot nero 100%
TERRENO	franco-argilloso
EXPOSITION	sud-est
SESTI D'IMPIANTO	4500 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO	spalliera, potatura guyot
RESA PER ETTARO	60 q.li/ettaro
VENDEMMIA	manuale, inizio settembre
VINIFICAZIONE	fermentazione in acciaio con macerazioni di circa una settimana
AFFINAMENTO	acciaio con piccole quantità in legni di rovere per circa 12 mesi
COLORE	rosso rubino con riflessi granati
PROFUMO	frutti rossi maturi, ribes in particolare spezie, rosa canina
SAPORE	di buona struttura, ampio, con un tannino morbido ma incisivo, di buona persistenza
ALCOOL	13,5%
DEGUSTAZIONE	temperatura di servizio 18°
ABBINAMENTI	secondi elaborati a base di carni e verdure, arrostiti, grigliate

