

Ponzi

PINOT NOIR LAURELWOOD

NOTE GENERALI

Tipologia AVA Laurelwood

Zona produttiva Laurelwood District, Willamette Valley, Oregon

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo Laurelwood: base basaltica di 15 milioni di anni con uno strato superiore di loess.

Vinificazione I grappoli sono stati diraspati per il 65% e la fermentazione è avvenuta in piccoli lotti con cinque 5 di macerazione a freddo, per aumentare aroma e colore. I tini sono stati aerati o sottoposti a follatura manuale due volte al giorno per 12/20 giorni, prima di una macerazione post fermentativa di 5 giorni.

Invecchiamento L'affinamento di 14 mesi in botti di rovere francese nuove per il 37% anticipano un riposo in bottiglia di 12 mesi.

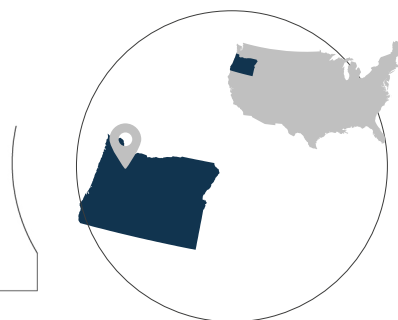
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso inizialmente emergono note di amarena speziata, riduzione di mora e cannella che si aprono su rimandi speziati di pepe bianco, lavanda e bergamotto.

Sapore Al palato è vellutato, con note di miele e sentori sapidi che ricordano il ginepro, la salvia e il cedro. I tannini sono persistenti e il sorso si mantiene su rimandi alla grafite e al cioccolato fondente.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a piatti elaborati di carne e a primi di terra.



OREGON / USA



ANNO DI FONDAZIONE | 1970



ENOLOGO | LUISA PONZI,
MAX BREUNING



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

