

Ponzi

PINOT NOIR RESERVE

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 La fermentazione avviene utilizzando il 40% di grappoli interi in piccoli lotti, con un riposo di 5 giorni 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 7 giorni per aumentare struttura e lunghezza.

Invecchiamento Affinamento in botti di rovere francese nuove per il 40% di 20 mesi e imbottigliamento senza filtrazione né chiarificazioni. Riposo in bottiglia per 5 mesi.

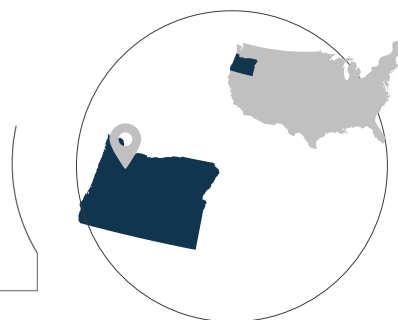
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso esplode il cioccolato speziato insieme a pepe di Cayenna, paprika dolce e pepe nero. Il tutto si unisce a ricordi di anice, chiodi di garofano, nocciola e sciroppo di melograno.

Sapore Il sorso è ampio ed espressivo, con note di chiodi di garofano, noce moscata, torta al cioccolato e vaniglia. I tannini sono morbidi e persistenti, con un finale che fa emergere un tocco di cannella.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a primi e secondo di terra elaborati.



OREGON / USA



ANNO DI FONDAZIONE | 1970



ENOLOGO | LUISA PONZI,
MAX BREUNING



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

