

Ponzi

PINOT NOIR TAVOLA

NOTE GENERALI

Tipologia AVA Willamette Valley

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 vengono selezionati prima della diraspatura e subiscono una lunga macerazione a freddo. La fermentazione avviene con lieviti indigeni e il mosto viene arieggiato e pigiato due volte al giorno prima di essere leggermente pregiato per garantire uno stile più morbido e fruttato.

Invecchiamento L'affinamento di 11 mesi avviene in botti di rovere francese nuove per il 20%.

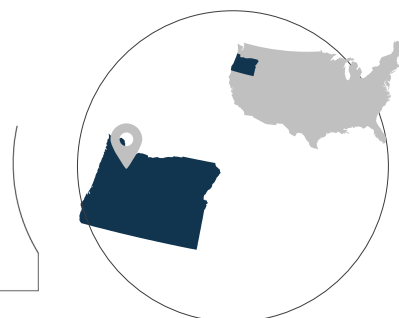
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso spiccano aromi di frutti rossi freschi come fragola, mirtillo e ciliegia, che sfumano su petali di rosa e pepe.

Sapore Al sorso emergono note di cola, mora, liquirizia salata e vaniglia. I tannini sono morbidi e l'acidità è brillante: sul finale spicca un accenno di marmellata di rabarbaro che porta equilibrio.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a primi di terra e carni rosse.



OREGON / USA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1970

 ENOLOGO | LUISA PONZI,
MAX BREUNING

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

