



# PONZI

Schede tecniche



Ponzi

# CHARDONNAY LAURELWOOD

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AVA Laurelwood

**Zona produttiva** Laurelwood District, Willamette Valley, Oregon

**Vitigno** 100% Chardonnay

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

**Vinificazione** Pressatura a grappolo intero e fermentazione con lieviti indigeni in botti di rovere francese (18% nuove). Malolattica svolta.

**Invecchiamento** Riposo di 6 mesi sulle fecce con rimontaggi una volta a settimana e successivo affinamento in botti di rovere neutre. Dopo 20 mesi di affinamento complessivo viene imbottigliato.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino.

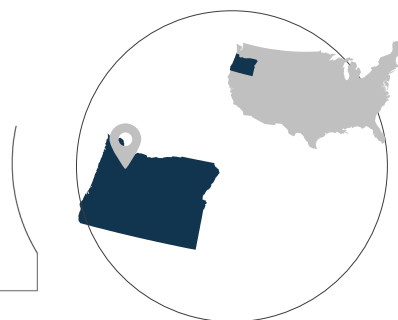
**Profumo** Al naso emergono note floreali di caprifoglio, camomilla e magnolia, unite a ricordi più profondi di albicocca, limone candito e cera d'api. Sullo sfondo rivela un sottile tocco di ardesia e pietra bagnata.

**Sapore** Al palato è ampio e stratificato, con rimandi alla pesca bianca, mela cotogna, meringa e caramello salato. L'acidità è succosa e brillante e invita un altro sorso.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a carni bianche, crostacei e pesce.



OREGON / USA



ANNO DI FONDAZIONE | 1970



ENOLOGO | LUISA PONZI,  
MAX BREUNING



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



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%.

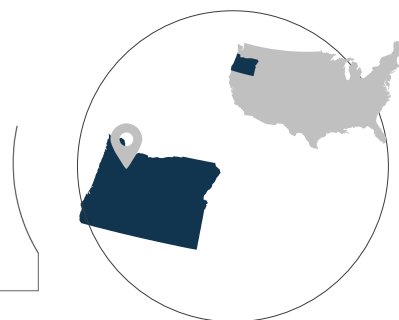
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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



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.

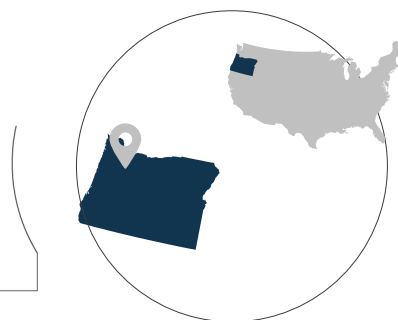
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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



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.

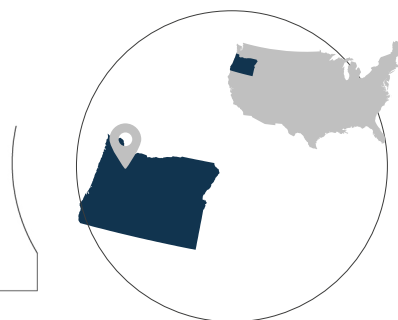
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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

