

Pignanera in anfora



Una speciale partita di uve (50% Aglianico, 50% Montepulciano) è riservata alla vinificazione e affinamento in anfore da 400 lt per poi conservarle in piccole anfore da 1 litro, a tiratura limitata di soli 125 pezzi. Colore rosso rubino profondo, con leggeri riflessi granati. Al naso è intenso ed elegante. Si notano aromi fruttati, speziati e balsamici, che ricordano frutti rossi di bosco, ciliegia nera, liquirizia, cacao e sentori leggermente affumicati. Di ottima struttura ed eleganza al palato, con tannini equilibrati e dal finale lungo e speziato.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 110,00 €

Prezzo di vendita 110,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tomasone Vini](#)

Descrizione

Il Pignanera mostra un colore rosso rubino profondo con leggeri riflessi granati. Al naso è intenso ed elegante. Si notano aromi fruttati, speziati e balsamici, che ricordano frutti rossi di bosco, ciliegia nera, liquirizia, cacao e sentori leggermente affumicati. Di ottima struttura ed eleganza al palato, con tannini equilibrati e dal finale lungo e speziato. Ne consigliamo la decantazione per ottenere la sua massima espressione. Un rosso importante, che si abbina bene a carni grasse, selvaggina, grigliate di manzo e formaggi piccanti. Il nostro abbinamento ideale è con il brasato di manzo con riduzione di vino rosso.

PIGNANERA IN ANFORETTA DI TERRACOTTA DA 1 LITRO

Indicazione Geografica Protetta

Zona Di Produzione: Tenute Coste a Lacco Ameno d'Ischia

Vitigno: Aglianico

Tipologia del terreno: vulcanico

Esposizione: nord-ovest

Altitudine: 200 m slm

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale, a metà ottobre, in cassette da 20kg,

Vinificazione ed affinamento: Diraspatura, soffice pigiatura, a cui segue fermentazione con lieviti selezionati in anfore di terracotta da 300 litri.

Durante la fermentazione con le bucce sono frequenti i rimontaggi per favorire la trasmissione di aromi, tannini e struttura dalle bucce al mosto.

Dopo la fermentazione malolattica il vino viene trasferito in anfore di terracotta da affinamento (300 litri) per circa 24 mesi. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento. Il vino viene imbottigliato e commercializzato in piccole anforetta artigianali da 1 litro ove continua la sua evoluzione.

Tipo di vino: Rosso

Annata: 2019

Colore: rosso rubino intenso

Note olfattive: fruttato, speziato, frutta rossa, ciliegia sotto spirito, amarena, ribes, prugna, spezie, pepe, liquirizia

Note gusto – olfattive: secco, caldo, morbido, saporito, intenso, persistente

Temperatura di servizio: 14-16°C

Abbinamenti: formaggi di lunga stagionatura, brasato di manzo, selvaggina, carne di manzo o agnello alla griglia

Anfore prodotte: 150

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.