

Pinot Nero Metodo Classico 2020 - Fenoglio Matteo



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Geologia Terreno: Argilla e calcare
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2020
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 36 mesi sui lieviti
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Numero bottiglie prodotte: 1500
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile
Dosaggio: 0 g/L Brut Millesimato

Pinot Nero. Metodo Classico, fermentazione spontanea che avviene in acciaio, affina 36 mesi sui lieviti, passaggio in legno di una parte della massa.

Dosaggio Zero, Brut Nature

Biologico Certificato

Sentori chiave: Tostatura, agrumi, note vegetali

Naso: note di nocciola, di fiori secchi e agrumi

Bocca: sorso ampio, minerale, teso e sapido

Vista: Buccia di cipolla

Ci troviamo in Piemonte, più precisamente a Serravalle Langhe (800 metri di altitudine), nel cuore dell'Alta Langa, dove vengono coltivati i circa 2 ettari di vigna piantati in mezzo ai nocchieletti di

famiglia.

Matteo Fenoglio è un giovane produttore di prima generazione con le idee ben chiare: regalare al panorama vitivinicolo una bollicina iconica, identitaria e dotata di grande personalità, capace di raccontare un territorio troppo a lungo sottovalutato e inespresso.

In vigna Matteo lavora secondo i principi del biologico, in cantina il lavoro viene svolto in maniera quanto più artigianale e semplice, degorgiando a mano alla volè, non utilizzando prodotti chimici di sintesi e imbottigliando in totale assenza di solforosa.

Questa bottiglia è Cuvee è composta quasi in totalità da Pinot Nero (circa 95%), se non fosse per un accenno di Moscato d'Amburgo (circa 5%) proveniente da vecchissimi filari che nell'insieme contribuisce a donare un timbro squillante e suadente al sorso.

Un sorso stupisce per profondità tensione e allungo sapido, caratteristica fondamentale in cui peccano molte delle bolle provenienti da queste zone e che al naso diventa fine, brillante e marcatamente tostato richiamando a tratti i nocciolati a cui Matteo e la sua famiglia sono così legati da generazioni.