METERI
SELEZIONE VINI

Pinot nero IGT Ikaros 2025 - Colle del Bricco

Nazione: Italia
Regione: Lombardia
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2025
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Cemento
Invecchiamento: Barrique
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Nero, fermentazione spontanea, affina in legno grande per 12 mesi e poi 3 mesi in acciaio.
Biologico non certificato
Sentori Chiave: Rabarbaro, marasca e foglia di fico.

Naso: fruttato, vinoso e erbaceo.

Bocca: strutturato, fruttato, rustico e terroso.

Vista: rosso rubino

Ci troviamo nell’Oltrepò Pavese, più precisamente a Broni, a circa 200 metri sul livello del mare, dove le colline dolci, il clima mite e il sottosuolo ricco di argilla e calcare donano ai vini elevata beva, eleganza, freschezza e allo stesso tempo struttura, vigore e longevità.

METERI
SELEZIONE VINI

Colle del Bricco, e con lui Matteo Maggi che segue direttamente sia la lavorazione in vigna che la vinificazione in cantina, ha dato il via alla produzione di vini provenienti dalle proprie vigne nel 2013, scegliendo di non vendere più le uve e optando sin da subito per un approccio estremamente meticoloso e seguendo pratiche biologiche in vigna, così da non dover intervenire eccessivamente durante le fasi di lavoro in cantina.

Stilisticamente i vini di Matteo riescono ad essere sempre incredibilmente precisi e puliti, dove i bianchi si distinguono per mineralità e verve aromatica, mentre i rossi tendono ad essere più schietti e rustici.

Ikaros, vino rosso a base di Pinot Nero proveniente da vigne di circa 15 anni.
Il sorso risulta leggermente atipico e incarna alla perfezione le caratteristiche di un’uva elegante come quella del Pinot nero che trova dimora in un contesto più schietto come quello delle colline del Pavese: grintoso, rustico e vinoso, con echi speziati e fruttati.