

Vigna Rosara - Oltrepò Pavese Pinot Nero D.O.C.

scritto da Alice Lombardi | 10/12/2016



Limpido, colore rosso rubino intenso, bel corpo, equilibrato, intenso, persistente e fine. Ecco alcune caratteristiche del Pinot Nero Vigna Rosara.

Il **Vigna Rosara** è prodotto dalla “**Cantina storica Il Montù**”, situata a Montù Beccaria (PV), nel cuore della Lombardia. È un **Pinot Nero** ottenuto dalla macerazione prolungata delle bucce nel mosto. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato per almeno 20 mesi in botticelle di Allier e di Tronçais.

La degustazione del Vigna Rosara



Il vino si presenta limpido, di un **colore rosso rubino intenso** con un'unghia granata e consistente. **Al naso** è intenso, complesso e fine. Descrittori: tostato (note di sottobosco, liquirizia e cuoio appena accennato), speziato (pepe nero) e fruttato (frutti rossi come more e prugne).

In **bocca** è secco, caldo e morbido, fresco, abbastanza tannico e abbastanza sapido. Il vino presenta un bel corpo, è equilibrato, intenso, persistente e fine.

Nel vino si ritrovano tutte le caratteristiche tipiche del vitigno, esaltate e ammorbidite dal passaggio per almeno 20 mesi in botticelle di Allier e Tronçais. Il vino é armonico e maturo e si abbina a carni dalle cotture succulente.

La scheda del vino

Nome vino: Vigna Rosara - Oltrepò Pavese Pinot Nero D.O.C.

Vitigno: Pinot nero 100%

Colore: rosso

Vendemmia: 2011

Tipologia di vendemmia: manuale

Nome cantina: Cantina storica "Il Montù"

Luogo: Oltrepò Pavese

Titolo alcolometrico: 13,5%

Temperatura di servizio: 16/18 °

Calice: medio ampio

Punteggio: 89/100