

GAJERA

PIEMONTE

D.O.C.

PINOT NERO



Abbastanza recente è la diffusione del Pinot nero in Piemonte, anche se i suoi impianti sono in continua crescita anche alla luce di un suo importante impiego nella produzione di spumanti di qualità e, in tempi recenti, anche di vini rossi “tranquilli”. Tradizionalmente coltivato in Borgogna, il Pinot nero è diventato nel tempo uno dei vitigni internazionali più coltivati al mondo. Una delle sue più interessanti caratteristiche è quella di sapersi adattare molto bene ai più diversi terreni estraendo sempre il meglio dal luogo in cui cresce. La prima menzione della presenza del vitigno in Piemonte risale alla fine del 1700, quando la regione era fortemente influenzata dalle tradizioni e colture viticole francesi. Gajera è un toponimo che si riferisce al rifugio delle gazze o ghiandaie (gaja in dialetto) nei boschi della riserva naturale della Valsarmassa.

VITIGNO: 100% Pinot Nero.

TERRENO: sabbioso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 4000 ceppi per ettaro, età minima 50 anni.

VENDEMMIA: abitualmente si svolge nella prima decade di settembre. Le uve, dopo diradamento e accurata selezione, sono raccolte manualmente al mattino in piccole cassette traforate e consegnate alla Cantina nel pomeriggio in modo di mantenere i grappoli nelle condizioni ottimali per l'avvio del processo di vinificazione.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 5 giorni a una temperatura iniziale di 20°C che arriva gradualmente fino 25°C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica in vasche inox a temperatura di 18°C. A fermentazione conclusa, il vino passa per la maggior parte in barriques, in gran parte nuove e in misura minore di secondo passaggio, dove resterà per circa 16 mesi. Dopo un'ulteriore sosta di un mese in vasche di acciaio passa in bottiglia dove, prima della commercializzazione, viene ancora affinato per un anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con riflessi viola granato.

OLFATTO: complesso con aromi di spezie, con note di piccoli frutti rossi e sentori floreali sul finale.

SAPORE: caldo, suadente e fresco allo stesso tempo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: lingua salmistrata, peperoni con acciughe e tonno, lumache in umido, filetto baciato, formaggi stagionati.

ALCOL: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO