

# COSTALUPI

PIEMONTE

D.O.C.

PINOT NERO



Il nome richiama la via Alta Luparia, una delle contrade più antiche e più alte del paese di Vinchio. Secondo la leggenda i boschi nella valle sottostante erano frequentati da lupi che risalivano questi ripidi pendii dove si coltivava la vite. Si poteva trovarne le tracce quando in primavera i lupi cacciavano le lepri che erano solite fare le loro tane accanto ai vigneti. Dopo una lunga assenza sembra che i lupi siano tornati anche tra questi vigneti che producono grandi vini.

Benché la diffusione del Pinot Nero sia abbastanza recente in Piemonte, i suoi impianti sono in continua crescita grazie al 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.

**VITIGNO:** Pinot Nero.

**TERRENO:** sabbioso.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud.

**SISTEMA DI POTATURA - DENSITÀ:** Guyot - 4000 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** si svolge abitualmente nella prima decade di settembre e le uve sono raccolte preferibilmente al mattino per essere 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 a 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. Il vino riposa poi per circa 6 mesi in vasche d'acciaio e viene successivamente confezionato.

## 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.

**GUSTO:** caldo, suadente e fresco allo stesso tempo.

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

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 °C.

**CAPACITÀ:** 3 l.



VINCHIO VAGLIO