



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Langhe Pinot Nero Pinay

Questo vino è prodotto con uva Pinot Nero in purezza e rappresenta una piccolo esperimento nell'ambito delle varietà non legate al territorio. Viene prodotto nei vigneti situati in Monforte d'Alba, zona Visette.

Varietà: 100 % Pinot Nero

Età del vigneto: 20 anni.

Densità d'impianto: 5500 piante/ha.

Quota altimetrica: 300 m.slm.

Esposizione: Nord

Terreno: marnoso, bianco tufaceo, a tratti sabbioso.

Vinificazione: crio-macerazione di circa 48 ore seguita da una macerazione sulle bucce di circa 8 giorni, a temperatura controllata variabile tra i 24 °C e i 28 °C

Maturazione: parte in piccole botti di rovere (dove avviene anche la fermentazione malo-lattica) per circa 6 mesi e parte in acciaio inox.

Colore: colore rosso rubino con riflessi granati

Profumo: ampio e finemente fruttato con sentori di ciliegia e spezie dolci.

Sapore: caldo, ampio con note di bacche e piccoli frutti. Tannini dolci con una sensazione finale quasi setosa. Bellissima complessità nell'invecchiamento.

Temperatura di conservazione: dai 13° ai 17° C.

Temperatura di servizio: da 13 a 16° C. a seconda del tipo di abbinamento.

Abbinamenti: Per le sue particolari caratteristiche di eleganza e di equilibrio dovute alla moderata corposità, è consigliato a chi ricerca un vino stuzzicavole ma non eccessivamente impegnativo e di facile abbinamento, specialmente con carne grigliata, funghi e formaggi freschi.

Bottiglie prodotte: 3000 circa

Annata: 2016





ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Langhe Pinot Nero Pinay

This wine is made solely from Pinot Noir grapes, and represents a small experiment in the context of varieties not generally associated with the area.

It is grown on vineyards in the Visette area of Monforte d'Alba.

Grape variety: 100% Pinot Noir

Age of vineyard: 20 years.

Planting density: 5500 vines/ha.

Altitude: 300 m. asl.

Position: facing north.

Soil: marly, white tufa; sandy patches.

Vinification: cryo-extraction of around 48 hours is followed by maceration on the skins for around 8 days, at a controlled temperature varying between 24 and 28° C.

Maturing: a part in small oak barrels (where the malolactic fermentation also takes place) for around 12 months and the other part in stainless steel tank.

Colour: ruby red with garnet highlights.

Nose: expansive and finely fruity, with hints of cherries and sweet spices.

Taste: warm and full, showing berries and small fruit. Sweet tannins, with an almost silky final sensation. Very appealing complexity on ageing.

Storage temperature: between 13° and 17° C.

Serving temperature: between 13° and 16° C., depending on the pairing.

Pairings: its particular elegance and balance resulting from moderate body recommend it to anyone seeking a tasty, not overly demanding wine that's easy to match with food, especially with grilled meat, mushrooms and fresh cheeses.

Bottles produced: approx. 2700

