

Quella Notte 2024

IGT Pinot Nero Toscano

Fermentato parzialmente a grappolo intero ed affinato in tonneau, questo vino nasce dall'incontro con l'enologo Alessandro Margioni, con cui abbiamo condiviso la stessa passione per la sperimentazione, e dalla preziosa collaborazione con l'Az. Agr. Podere Sole, che coltiva Pinot Nero sui colli trequandini che guardano verso le Crete Senesi.



UVAGGIO: Pinot Nero

BOTTIGLIE PRODOTTE: 640 unità da 750 ml

UBICAZIONE VIGNETI: Trequanda, versante affacciato sulle Crete Senesi.

TERRENO: Prevalentemente argilloso con inserti calcarei, ideale per conferire finezza e mineralità al Pinot Nero.

ETÀ DEL VIGNETO: Impiantato nel 2006

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

MICROCLIMA: Caratterizzato da una costante ventilazione e da un'ottima esposizione.

RESA IN VINO: Non superiore a 40 hl/ha

VENDEMMIA: Manuale, con rigorosa selezione dei grappoli.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: La ricerca dell'eleganza guida ogni fase: fermentazione parziale a grappolo intero in piccoli lotti per enfatizzare freschezza e complessità. Il vino matura in tonneau di rovere, scelta mirata a favorirne l'evoluzione, con assaggi frequenti e regolari per non permettere al legno di sovrastare il profilo varietale del frutto.

UVAGGIO: Pinot Nero 100%

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rosso rubino trasparente e luminoso. Al naso si presenta profondo, con note di lampone e mirtillo che sfumano verso spezie dolci e tocchi balsamici. Al palato i tannini sono perfettamente levigati e l'equilibrio è sorretto da un'acidità vibrante, che rende la beva estremamente raffinata, persistente e di gran classe.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C. Si consiglia di servirlo leggermente fresco per preservarne la fragranza e permettere al bouquet di aprirsi gradualmente, rivelando tutta la sua eleganza nel calice.

ABBINAMENTI: Si sposa magnificamente con piatti a base di anatra, selvaggina da piuma, carni bianche lavorate o funghi porcini. Ideale anche in abbinamento a piatti di pesce strutturati (come un cacciucco o un tonno scottato) o come vino da conversazione, per apprezzarne l'evoluzione nel calice.



CAMPO ALTO