



Prediomagno®

REGALIS  
PIEMONTE PINOT NERO  
D.O.C.



LOCALITÀ

Il “Vigneto Clos” è sito nel comune di Grana posto a un’altitudine tra i 230-260 m s.l.m., su un terreno calcareo argilloso con esposizione sud-est.

VITIGNO

Pinot Nero 100%. Forma di allevamento Guyot semplice. Vendemmia manuale verso metà settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve in cassetta vengono sottoposte a una selezione manuale, che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. La pigiatura è soffice e la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Per 18 mesi in tonneaux, successivamente in bottiglia posizionata in modo orizzontale a temperatura controllata.

DESCRIZIONE

Di colore rosso rubino. Al naso presenta note fruttate che ricordano i frutti rossi come il lampone, la mora e la ciliegia, con sentori di zenzero, pepe rosa. Al palato è elegante morbido e setoso, di particolare godibilità e persistenza gustativa.

ABBINAMENTO

Il Pinot nero è un vino molto versatile. L’abbinamento ideale è quello con formaggi di media stagionatura e primi piatti. Ricette a base di marinature in tè, salsa di soia e miso, piatti dal sapore sapido, come quello che si assapora nei brodi, zuppe, consommé, carni arrosto, carni rosse e bianche. Cibi dalla speziatura complessa ma non eccessivamente piccante in stile alla cucina indiana, ad esempio coriandolo, zenzero, cannella e cumino.

CONSERVAZIONE

Si consiglia di mantenere le bottiglie in modo orizzontale, in luoghi freschi (sotto i 18 °C), poco luminosi e non soggetti a sbalzi termici. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 6-7 anni.

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C