



100% NEBBIOLO



3-4 ANNI IN BOTTE GRANDE (ROVERE SVIZZERO)

Strutturato, armonico e vellutato, Pidrin è un Lessona DOC caratterizzato dalla naturale eleganza del Nebbiolo dell'Alto Piemonte e di Lessona.



GILBERT & GAILLARD - Gold



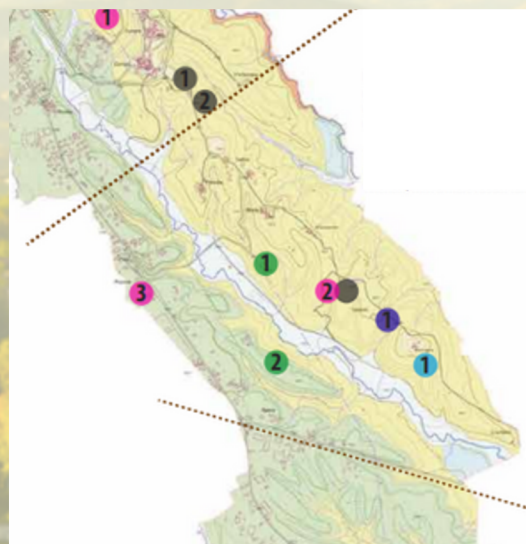
VINI BUONI D'ITALIA - "Crown"



DECANTER - 93 pts



PietroCassina
1 Chioso del Bosco
2 Chignalungo



● VIGNA

Uve dei vigneti della Tenuta Cascina Chignalungo (Comune di Lessona), su terreni iscritti a Lessona DOC

● IL SUOLO

Il terreno di *Lessona* è unico per la sua combinazione di argilla e calcare. Offre una struttura equilibrata e una grande finezza ai vini, con una buona presenza di tannini, ma sempre con un profilo morbido ed elegante. Terreni caratterizzati da un mix di argilla, sabbia, calcare e limi, che favoriscono il drenaggio, ma conservano l'umidità necessaria per esprimere freschezza, mineralità e finezza.

● ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: da Sud Est a Sud Ovest

● TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: Guyot a spalliera

● ALTITUDINE: 290 m slm

● DENSITA': 5000 ceppi per ettaro



IL PERIODO DI VENDEMMIA

Generalmente intorno alla seconda settimana di ottobre.

IL METODO DI VENDEMMIA

Attenta e severa raccolta manuale dell'uva in vigna, in cassette di 7-9 Kg di capacità e susseguente ulteriore selezione in cantina.

LA VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta cernita su tavolo vibrante, avviene la diraspatura e soffice pigiatura, facendo confluire per caduta gli acini nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Inizio della fermentazione e macerazione sulle bucce per 7-10 giorni ad una temperatura massima controllata di 28° celsius, ripetendo circa due volte al giorno follature e rimontaggi.

L'AFFINAMENTO

Il vino viene travasato e matura in botti ovali della capacità di 15-25 Hl (rovere Svizzero) per circa 60 mesi, susseguente imbottigliamento e nuovo affinamento in bottiglia.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino intenso, riflessi aranciati

AL NASO

buona mineralità, molto intenso e persistente. Il timbro floreale a base di rosa e violetta, è subito seguito da ciliegie, frutti di bosco rossi fino a una delicata voce finale di spezie

AL PALATO

di buona struttura e acidità, fresco e delicato. Tannini morbidi, intenso, elegante, sapido e persistente

GLI ABBINAMENTI

Carni rosse e selvaggina: battuta di Fassona al coltello, brasato o arrosti di manzo, cervo o capriolo in umido.

Funghi: risotto ai funghi porcini, tagliatelle ai funghi.

Formaggi: formaggi stagionati come Parmigiano, Gorgonzola, Toma Piemontese di montagna.

Piatti della tradizione: tajarin al tartufo o ragù di carne, agnolotti del plin, pollo alla cacciatora.

Potenziale di invecchiamento

Oltre i 20-30 anni

Temperatura di servizio

18-20°C

ALCOL 13,5%
PH 4,5-5,4
ZUCCHERO 0 g/L
RESIDUO