



Pinot Nero . Riserva Vigna Bricco Alessi

Esplora il Pinot Nero . Riserva Vigna Bricco Alessi, un vino rosso che incanta per la sua eleganza e complessità.

Conquistati dai suoi aromi fruttati e dalla sua struttura morbida ma decisa. Ideale per abbinamenti con carni rosse e formaggi stagionati.

Il Pinot Nero, grande vino rosso dell’Oltrepo Pavese, denota spiccate caratteristiche di nobiltà e finezza, è il prodotto più prestigioso della nostra azienda.

E’ indubbiamente un vino che si stacca dalla tipicità dell’Oltrepo Pavese per le sue caratteristiche, esaltate da un affinamento di dieci mesi in barriques in rovere Francese da 225 l, ed ulteriori sei mesi di affinamento in bottiglia.

Colore rosso rubino con riflessi porpora.
Profumo complesso con sentori di liquirizia, tabacco, piccoli frutti di bosco, chiodi di garofano e viola.

Corpo consistente, tannini pieni ed avvolgenti con retrogusto di frutta matura.

Abbinare a cacciagione, carni rosse molto saporite

Caratteristiche del Pinot Nero . Riserva Vigna Bricco Alessi

- **Vitigno:** Pinot Nero .
- **Annata:** 2019.
- **14,5% Vol**
- **75 Cl**
- **Residuo zuccherino:** 5-6 gr per litro
- **Acidità:** Minimo 6
- **Resa:** 90 Qty per ettaro
- **Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi granati.
- **Profumo:** Intenso e complesso, con note di frutti rossi maturi, spezie dolci e leggeri sentori di vaniglia.
- **Sapore:** Morbido ma deciso, con un equilibrio perfetto tra frutta e tannini setosi. Persistente e armonico al palato.

Abbinamenti Gastronomici

Il Pinot Nero . Fermo 2019 si abbina splendidamente con:

- **Primi Piatti:** Pasta fresca con sughi di carne o funghi.
- **Secondi Piatti:** Carni rosse alla brace, brasati e cacciagione.
- **Formaggi:** Formaggi stagionati e pecorini.

Temperatura di Servizio

Si consiglia di servire il Pinot Nero . Vigna Bricco Alessi Fermo a una temperatura di circa 16-18°C per esaltare al meglio la sua complessità aromatica e la sua struttura.

La Raccolta delle Uve e la Vinificazione

Le uve di Pinot Nero vengono raccolte manualmente quando raggiungono la perfetta maturazione. La vinificazione avviene con un processo che mira a preservare le caratteristiche naturali del vitigno, seguita da un periodo di affinamento in botti di legno che conferisce al vino la sua eleganza e complessità.