

PINÒ NUAR

Indicazione Geografica Tipica - Veneto

Accattivante ed anticonformista, 100% Pinot Nero.

Al nostro Pinò Nuar piace distinguersi: imbottigliato giovane per esaltare la sua freschezza, è un vino di innegabile classe, delicato, rotondo e mai aggressivo.

Tra tutti i vitigni a bacca rossa del mondo è considerato uno dei più nobili, ma anche il più difficile da interpretare: richiede grande maestria ed attenzione sia nella coltivazione che nella vinificazione ma riesce sempre a regalarci grandi soddisfazioni.

Vitigno

Pinot Nero

Zona di produzione

Vigneti: Roncadelle e Ponte di Piave

Tipologia di terreno: Di origine alluvionale, sciolto e ben drenato prevalentemente calcareo e a tratti ghiaioso

La vigna

Sistema di coltivazione: Sylvoz

Potatura: Tradizionale, con capi a frutto piegati ad archetto

Vendemmia: Terza decade di agosto

La vinificazione

Pigiatura: Delicata e soffice spremitura dell'uva

Fermentazione: A contatto con le bucce a temperatura controllata, con continui rimontaggi

Maturazione: In vasche in cemento

Il vino

Gradazione alcolica: 13,00% vol

Colore: Rosso brillante

Bouquet: Fresco e piacevolmente fruttato, con note di fragola, ribes rosso e frutti di bosco

Sapore: Elegante, sapido, armonico e vellutato

Temperatura di servizio: 14 -16°C

Conservazione: In luogo fresco, protetto dalla luce

Abbinamento consigliato

Coniglio alla bellunese



Coniglio alla bellunese (per 4 persone)

Dopo aver posto a restringere in padella senza condimento i pezzi del coniglio, scolando l'acqua naturale, lasciate cuocere in un altro tegame con olio extra vergine e aromi d'aglio e rosmarino; quindi aggiungete sale e pepe e spruzzate vino bianco lasciando cuocere a fuoco lento.

Preparate un pesto con il prezzemolo, la scorza di un limone grattugiato, il fegato e il cuore del coniglio e rosolate il tutto su fondo d'olio, mescolando accuratamente; aggiungete una spruzzata di aceto e lasciate evaporare. Dopo aver tolto gli aromi, completate la cottura versando la salsa sul coniglio arrosto e aggiungendo un po' di vino e burro. Lasciate assorbire e poi servite con la polenta.

Ricetta consigliata da Gianluigi Secco - www.soraimar.it