



# IL FEUDO NICO

## Vigna Spiaggi

La Denominazione: **Pinot Nero IGP vinificato rosso**

Le Vigne: **Vigna Spiaggi**

*La Vigna Spiaggi si trova in un falsopiano proprio ai piedi della cantina, a metà valle ad un'altezza di 300 metri d'altitudine. Il terreno è sabbioso, chiaro una buona presenza di gesso; l'esposizione è totalmente a sud. La resa è di 80 q.li ettaro. Dal promontorio di Vigna Spiaggi ci affacciamo sulla valle di Losana e da lì possiamo godere di un bellissimo scorcio della valle.*

Ampelografia: **Pinot Nero 100%** su cloni 113 667 777

### DATI TECNICI

Gradazione alcolica **13 %**

Malolattica **svolta**

Dosaggio Zuccheri **2 gr/l**

Temperatura di servizio **16/18°C**

### IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

A fine Agosto, subito dopo la raccolta delle basi spumante, raccogliamo la Vigna Spiaggi. Le uve vengono raccolte in cassetta, portate nella nostra cella frigorifera e portate ad una temperatura di 4 gradi; dopo 24 ore vengono diraspate e lì inizia la fermentazione a bassa temperatura. Pochi giorni sulle bucce per poi finire la fermentazione. In inverno viene travasato nei tonneau e lì riposa fino all'imbottigliamento l'autunno successivo. Spiaggi riposa in bottiglia almeno 24 mesi prima della messa in commercio.

### LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

- 👁 Nel bicchiere **austero**, di colore rosso rubino con riflessi granati.
- 👃 Al naso, un vero piacere: complesso e generoso, **franco** ed **elegante**, ricco di profumi in continua successione ed evoluzione. Si percepiscono gelatina di piccoli frutti rossi come ribes more e fragoline di bosco, una piacevole concentrazione speziata di pepe rosa e cannella ed un potpourri di fiori secchi. Le narici sono avvolte da un elegante finale balsamico, note di lavanda e bastoncini di liquirizia.
- 👄 In bocca è verticale, asciutto e vellutato, dotato di giusta freschezza e leggera sapidità. Conserva gradevoli tannini morbidi e setosi derivanti dall'affinamento in legno.
- 🕒 Per accompagnare un momento importante, un vino da ossigenare per permettere di gustare al meglio i sentori primari, secondari e terziari che gli regalano una complessità ed una piacevolezza straordinarie.  
Noi lo abbiniamo con il brasato di cinghiale con la polenta rustica  
Lo consigliamo anche con tagliatelle con i funghi, agnello in umido o alla piastra, fettine di maiale con riduzione di aceto balsamico

