

## Liutajo del Re

O.P. Pinot Nero V.Q.P.R.D.

“Vino espressione del Territorio”

La parola territorio è alla base dei grandi Cru e pertanto la conoscenza della relazione tra il territorio e l'uva è fondamentale. Questo pinot nero in purezza, vinificato in rosso, di grande eleganza, nato dalla sapiente ricerca dei nostri vignaioli e dei nostri enologi, esprime al massimo tale relazione. Il liutaio è l'artigiano più bravo che il Re abbia alla sua corte. Il Re ama la musica e sa che lo strumento musicale più raffinato è il liuto. Ma solo il liutaio del Re conosce l'arte antica per fabbricarlo. Quando capisce di aver tra le mani un capolavoro, si reca da Sua Altezza e glielo dona. Il Re pizzica le corde: se il cuore gli batte più forte, allora sorride. Il nuovo Pinot Nero di La Versa racconta questa leggenda in cui l'enologo, come il liutaio, riesce a lavorare l'uva e a farne un vino che è un capolavoro, capace di regalare sensazioni uniche a chi lo beve.

### Scheda Tecnico Organolettica

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Classificazione:</b>        | Oltrepò Pavese Pinot Nero V.Q.P.R.D.  |
| <b>Uve:</b>                    | 100% Pinot Nero   |
| <b>Provenienza:</b>            | Vigneti di proprietà dei vignaioli di La Versa; le viti sono allevate a spalliera e sono situate ad un'altitudine compresa tra i 300 - 400 m. sul livello del mare.   |
| <b>Composizione del suolo:</b> | Sottili depositi alluvionali di carattere argilloso sabbioso e occasionalmente anche ciottoloso su matrice calcarea di arenarie stratificate.   |
| <b>Sistema di allevamento:</b> | Guyot   |
| <b>Vinificazione:</b>          | La raccolta delle uve, eseguita totalmente a mano, inizia nella terza decade di Settembre. La macerazione dura mediamente 10 giorni ad una temperatura massima di 25° C. La fermentazione malolattica si conclude a fine Novembre.<br>A fermentazione avvenuta, il vino viene passato in piccole botti di ciliegio nuove per circa 12 mesi, poi viene assemblato e imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane a riposo nelle cantine per un ulteriore periodo di affinamento di 18 mesi. |

### Scheda Gustativa

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Colore:</b>                   | rosso rubino con lievi riflessi granati.                                    |
| <b>Profumo:</b>                  | ampio, suadente, con sentori di ribes e con una piacevole nota di vaniglia. |
| <b>Sapore:</b>                   | pieno, armonioso, appagante, vellutato e di grande personalità.             |
| <b>Abbinamenti gastronomici:</b> | carni rosse, pollame nobile e specialmente carni di agnello.                |

#### NOTE TECNICHE

Alcol: 13,5% - Zuccheri residui: 2 - 3 g/l - Acidità titolabile: 5,50 g/l - pH: 3.40 - Potenziale invecchiamento: oltre 5 anni - Dati pallettizzazione: ctx6 (Imballo), 10 ct (Strato), 60 ct (Pallet) - Codice prodotto: 80100

75 cl

