

AZIENDA AGRICOLA



MARCHESI INCISA
DELLA ROCCHETTA

Marchesi Incisa della Rocchetta Rocchetta Tanaro – Piemonte,

Marchese Leopoldo Piemonte Pinot Nero doc 2015

Il Pinot Nero è un vitigno relativamente poco diffuso in Piemonte, ma è molto importante per la tradizione enologica della nostra famiglia. A questo vino, infatti, abbiamo dato il nome del nostro antenato Leopoldo Incisa della Rocchetta, famoso ampelografo ed enologo *ante-litteram*, vissuto nel 1800. Leopoldo Incisa creò all'epoca una vasta collezione di vitigni provenienti da altre regioni, sperimentandone la coltivazione nei propri possedimenti sulle colline di Rocchetta Tanaro. Il Pinot Nero divenne il suo vitigno preferito e quello dal quale trasse le maggiori soddisfazioni. Manteniamo viva ancora oggi questa tradizione coltivando Pinot Nero negli stessi vigneti in cui Leopoldo iniziò le proprie sperimentazioni con questo vitigno.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso.

Profilo Olfattivo: varietale, note di mirtillo e ciliegia matura, spezie, tabacco a altri profumi terziari con l'evoluzione in bottiglia.

Profilo Gustativo: evidenzia un frutto molto pronunciato, finale preciso ed elegante, strutturato da tannini fini e dolci.



Vinificazione

La fermentazione si svolge in tini di acciaio a temperatura controllata. La macerazione è relativamente breve (al massimo 10 giorni). La fermentazione malolattica avviene in barriques di rovere francese, delle quali 20% nuove. Il vino permane in barrique per 14 mesi. La durata dell'affinamento in bottiglia, prima della messa in commercio, varia da 3 a 6 mesi.

Caratteristiche dei vigneti e dei terreni

Le uve Pinot Nero utilizzate per il Marchese Leopoldo provengono dal vigneto di Sant'Emiliano, una collina situata all'interno del parco naturale di Rocchetta Tanaro. Le viti si trovano nella porzione inferiore del vigneto, climaticamente più fresco. Durante la vendemmia i grappoli sono accuratamente selezionati per garantire la massima qualità delle uve.

Resa media per ceppo: 0,8-1,0 kg (4,000 kg/ha)

Estensione del vigneto: 1,2 ha

Tipo di suolo: antichi fondali marini, caratterizzati da vene sabbiose e argillose

Vendemmia: primi giorni di Settembre

Produzione media: 4.500 bottiglie

Valori analitici

Alcol: 14%

Acidità totale: 4.8 g/l

pH: 3.61

Estratto secco: 27.9 g/l

Zuccheri riduttori totali: 1 g/l

Antociani: 179 mg/l – Flavonoidi: 2170 mg/l

SO₂ totale (all'imbottigliamento): 95 mg/l

Abbinamenti: il Pinot Nero Marchese Leopoldo si accompagna molto bene a carni bianche così come a pesce, crostacei e formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio consigliata: 18-20 °C

Invecchiamento: il Pinot Nero Marchese Leopoldo beneficia dell'invecchiamento in bottiglia. Può essere consumato subito, appena messo in commercio, anche se inizia a esprimersi al meglio dopo almeno 2 anni di affinamento in bottiglia. Mantiene le proprie caratteristiche migliori per circa 10 anni.

Conservazione: conservare in posizione orizzontale e al riparo dalla luce a una temperatura costante intorno ai 15°C