



Doctor Wine[®]
by Daniele Cernilli

DOCTORWINE.IT – 26 LUGLIO 2018

Il Pinot Nero dell'Oltrepò



Uva tra le più apprezzate al mondo, che ha la sua patria d'elezione in Borgogna, dà risultati di rilievo anche in Oltrepò Pavese, basta non voler fare paragoni.

Il pinot nero considerato il vitigno rosso più aristocratico e difficile da interpretare. La sua origine è in Borgogna, dove è alla base dei più grandi e famosi vini della zona. Nomi come Vosne Romanée, Chambertin, Morey St. Denis e Chambolle Musigny rappresentano il Gotha qualitativo inarrivabile della produzione mondiale di vino.



In Champagne è coltivato soprattutto sulla Montagna di Reims in comuni quali Bouzy, Ambonnay e Verzenay. Fuori dall'Europa, in particolare negli Stati Uniti, sue patrie di elezione sono l'Oregon e le zone di Monterrey e della Santa Barbara County nella California centrale. È diffuso, con risultati molto importanti, anche in Nuova Zelanda.

Nel nostro paese sostanzialmente ne esistono due tipologie una adatta ad essere vinificata in bianco, l'altra perfetta per dare origine ad un vino rosso. Dal primo tipo, molto diffuso in Veneto, in Friuli e in Lombardia, particolare nell'Oltrepò Pavese, si ottiene un bianco abbastanza neutro, ottimo però se utilizzato come "base" per la produzione dello spumante cui conferisce corpo, complessità e notevole longevità.

Il discorso è molto diverso per il secondo pinot nero: si tratta infatti di un vitigno molto delicato, per cui anche un vigneto collocato in ottima posizione è particolarmente soggetto all'andamento dell'annata. È una varietà "difficile" anche in fase di vinificazione, ma quando fa una buona riuscita ripaga il produttore di tutti gli sforzi. Questo pinot nero è molto diffuso in Trentino e in Alto Adige (dove assume la denominazione *Blauburgunder*) e in Lombardia, soprattutto in Oltrepò, ma anche in Franciacorta, in Veneto e in Friuli.

Il vino si riconosce per un colore rosso che non è mai troppo marcato, per un profumo caratteristico di piccoli frutti rossi (ribes, mora, lampone) e per un sapore morbido e vellutato; l'affinamento in barrique ne esalta le potenzialità.

Pinot Nero Poggio della Buttinera 2013



Autore	Daniele Cernilli
Data di pubblicazione	26/07/18
Punteggio	90/100
Denominazione	Oltrepò Pavese
Premi	
Rapporto qualità prezzo	
Prezzo attuale	20.00 €
Regione	
Nazione	

Da uve pinot nero. Barrique per 10 mesi. Rubino intenso e vivo. Nitido e varietale, con lievi accenni boisé iniziali, poi fragolina di bosco, cassis e note floreali. Sapore di buona eleganza, equilibrato, con tannini appena accennati, vellutati, ottima salinità e finale persistente.



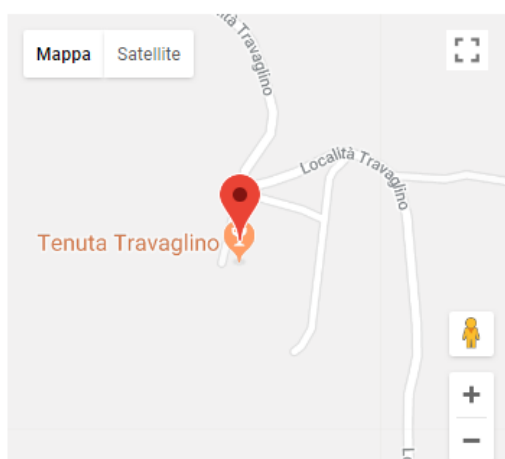
- Travaglino
- Lorella Comi
- 1868
- 6 Località Travaglino, Calvignano, 27040, PV
- +39 0383 872222

WEB:

- Sito web
- Email
- TenutaTravaglino
- @Travaglinovini



Travaglino Produttore: Vino



- Travaglino
- 1868
- +39 0383 872222
- +39 0383 871106
- <http://www.travaglino.it>
- info@travaglino.it
- 6 Località Travaglino, Calvignano, 27040, PV
-

Totale bottiglie prodotte:	220.000
Vendita diretta:	✓
Visite Azienda:	Su Appuntamento
Ettari vigneto:	80

Appartiene alla famiglia Comi fin dalla sua fondazione e sta per compiere un secolo e mezzo di vita. Questo per spiegarne la centralità nel mondo dell'Oltrepò. Specialista nella spumantizzazione con il metodo classico, propone anche alcuni vini "fermi" di buon livello.