

Luretta

Achab

Vino Rosso

D.O.C. colli piacentini pinot nero
terreno marne calcaree

Coltivazione

data di impianto 1999
concimazione nessuna
sistema di allevamento cordone speronato
uva pinot nero 100%
piante per ettaro 5000
resa per ettaro 5000 Kg

Vinificazione

lieviti selezionati
tempo di fermentazione 20 giorni
contenitori 100% barriques
barriques rinnovo annuale 50%
permanenza nelle barriques 18 mesi

Note di degustazione

colore rosso rubino
naso delicati profumi di bacche rosse e di viola
palato dolce e polposo gusto di lampone ingentilito
dal legno francese
abbinamento minestre, zuppe di carne, carni bianche
e pesce di acqua dolce

Note del produttore

Nobile eleganza.
Pinot nero in purezza coltivato con assoluta precisione dagli uomini di campagna Luretta per ottenere un vino che offre al degustatore tutti i riflessi del territorio di Piacenza. Vecchie vigne dalla scarsissima produzione che donano ogni anno piccoli grappoli che portano nei loro acini il sapore delle terre dove crescono. I profumi di viola e di fiori blu si abbracciano ai dolci aromi del legno di rovere accarezzando il palato con sensazioni di velluto. La frutta matura scorre nel bicchiere mentre il rosso trasparente colore ne attesta l'assoluta eleganza.



Luretta

Achab

Red Wine

D.O.C. (denomination of controlled origin)

colli piacentini pinot nero

soil calcareous marl

Cultivation

vineyard planted in 1999

no fertilization

training method single spurred cordon

grapes pinot nero

plants per hectare 5000

yield per hectare 5000 Kg

Wine-making process

selected yeasts

fermentation time 20 days

wood 100% small French oak

turnover of wood 50% per year

aging in wood 18 months

Notes

colour ruby red

scent intense scent of red berries and pansy

taste sweet and pulpy raspberry taste made gentler

by the ageing in French wooden barrels

suitable with first courses, meat soups, white meat and

sweet-water fish

Producer's notes

Noble elegance.

A 100% pinot noir grown with absolute precision by our farmers to obtain a wine that offers all the shades and nuances of the Piacentino territory. This wine is obtained from old vineyards that yield very small crops, few bunches that carry the flavour of the land in which they grew. The scent of pansy and blue flowers entwines with the sweet fragrance of durmast wood, caressing the palate with velvet-like sensations. Ripe fruit flows into the glass while this wine's red transparent colour attests to its absolute elegance.

