MONGIOIA

EDOHARD

LANGHE DOC PINOT NERO

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vitigno	100% Pinot Nero
Classificazione	Langhe DOC
Età media dei vigneti	60 anni
Sistema di allevamento	Guyot
Esposizione	Sud Ovest
Struttura del terreno	Marnosi e calcarei

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione	Le uve vengono diraspate e pigiate, seguite da una macerazione iniziale di due giorni. La fermentazione alcolica si svolge a circa 25 °C, con macerazione sulle bucce e follature manuali per circa 12 giorni. Seguono la svinatura e la fermentazione malolattica in barrique.
Affinamento	50% - 12 mesi in barriques, il restante 50% fa un mese in barriques.
Gradazione alcolica	13,5% Vol
Capacità di invecchiamento	15 anni
Formati	750 ml
Annata	2024



SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso, impreziosito da eleganti riflessi granati. Al naso si apre con un bouquet raffinato e armonioso, in cui delicate note fruttate si intrecciano a sfumature speziate. Al palato è avvolgente e morbido, sostenuto da una piacevole sapidità e da tannini eleganti e persistenti, che ne delineano la struttura e lasciano intravedere un notevole potenziale evolutivo.

ABBINAMENTI CON EDOHARD

Piatti consigliati	Anatra arrosto, cacciagione e carni delicate, come vitello e maiale. Ottimo anche con preparazioni a base di funghi e risotti ai sapori del bosco
Altri abbinamenti	Salumi delicati, formaggi stagionati e salmone alla griglia
L'abbinamento del cuore	Risotto ai funghi porcini