



Oltrepò Pavese è un'espressione che contiene molti mondi: dalla prodigiosa varietà naturale dei suoli e dei terreni, alla continuità storica della coltivazione della vite, prediletta dalle tribù Galliche e riportata in auge dai monaci benedettini nel Medioevo. Il Bosco è una rappresentazione delle molte anime del territorio, con i suoi vigneti curati come giardini che accolgono le tipiche varietà di uve tradizionali così come quelle internazionali. In particolare il Pinot Nero, che qui trova l'incanto di un felice incontro con il terroir perfetto per esaltarne carattere, finezza ed eleganza. I profumi intensi e i tratti seducenti dei vini de Il Bosco sono l'immagine esatta di un luogo di magnifica generosità.

Poggio Pelato 2016

Un nome antico, che prende vita da antiche testimonianze: Poggio Pelato identifica un vigneto che per il microclima e per la conformazione del suolo esalta le caratteristiche varietali del Pinot Nero, che qui trova felice asilo. Rispetto in vigna e attenzione in cantina sono gli strumenti che guidano verso questo vino, esplicito fin dal colore rubino tenue ma brillante e dai profumi intensi, precisi e definiti di ribes, rabarbaro e una sottile spezia scura. Il sorso esplose in una ricchezza inebriante, vasto ed espressivo, lucente di frutto e fresco di un finale vibrante della tipica acidità del vitigno.



CLASSIFICAZIONE
Oltrepò Pavese
DOC



ZONA DI PRODUZIONE
Zenevredo,
Oltrepò Pavese



VENDEMMIA
2016



UVE
100% Pinot nero



EPOCA DI VENDEMMIA
Prima settimana di
settembre



MODALITÀ DI RACCOLTA
Manuale

CLIMA

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno secco con temperature basse che hanno subito lasciato il passo ad una primavera mite con assenza di precipitazioni. Il risveglio delle piante è stato quindi regolare. Da maggio fino a metà giugno si sono verificate piogge cadenzate di scarsa intensità che hanno sostenuto la pianta nelle prime importanti fasi fenologiche, mentre le temperature non hanno mai superato i 30°C e l'umidità relativa, mai estrema, ha consentito un microclima salubre nel vigneto. Da metà giugno fino alla prima settimana di luglio, si sono verificate diverse precipitazioni. Complici le temperature miti e l'assenza di fitopatologie, l'uva ha potuto maturare lentamente con sbalzi di temperatura fra giorno e notte di 10-13°C. Queste condizioni hanno instaurato



DENSITÀ DI IMPIANTO
4.500 piante Ha



RESA PER ETTARO
75 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° - 18° C



FORMATI DISPONIBILI
750 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
8-10 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
1998

un perfetto equilibrio nelle piante. Ciò si riflette nel bicchiere in una estrema finezza gusto-olfattiva che caratterizza quest'annata, molto probabilmente la migliore in termini di quantità e qualità da molti anni a questa parte. La raccolta è avvenuta la prima settimana di settembre e l'uva si presentava sanissima, con una acidità ottimale e dei tannini morbidi, condizioni che consentono al vino in bottiglia di potere affinare per lunghissimo tempo.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso limoso calcareo con presenza di marne.

METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte con grande cura, vengono sottoposte per 4 giorni ad un processo di macerazione a freddo a cui fa seguito la fermentazione. Dopo la svinatura, il vino viene lasciato decantare e quindi messo in parte in barrique da 228 litri e in parte in botte da 25 hl. La malolattica è stata lasciata sviluppare naturalmente nelle botti in primavera con il naturale rialzo delle temperature della cantina. Il vino dopo un anno di maturazione in legno, viene lasciato affinare altri 4 mesi in acciaio per poi trascorrere gli ultimi 8 mesi in bottiglia. Il vino non viene mai chiarificato, refrigerato o filtrato e mantiene quindi il suo forte carattere di unicità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino tenue con sfumature porpora.

PROFUMO: intenso con aromi di mirtillo, ribes, ciliegia, rosa e rabarbaro a cui fanno seguito piacevoli note di tostato.

SAPORE: elegante, fine, morbido al palato e con un leggero finale ammandorlato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo vino da tutto pasto, si sposa alla perfezione con primi piatti saporiti, paste ripiene e al forno, nonché carni di vitello e selvaggina da piuma.