



TENUTA IL BOSCO
OLTREPÒ PAVESE

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

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

201



UVE

100% Pinot nero



EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di
settembre



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

CLIMA

L'annata 2017 è stata contraddistinta da scarse precipitazioni e da temperature elevate in Oltrepò Pavese come nel resto d'Italia. Ad una primavera mite e secca, caratterizzata da una fioritura anticipata rispetto all'anno precedente, ha fatto seguito un'estate calda e asciutta, in continuità con i mesi precedenti. Le alte temperature del mese di luglio sono state compensate da importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, fattore determinante per la formazione dei precursori aromatici nelle uve fino alla raccolta, avvenuta a partire dal 23 agosto. La vendemmia ha restituito un Pinot Nero di buona qualità, in grado di comporre un rosso strutturato, caldo e minerale, capace di grandi finezze.



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

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: chiari sentori di piccoli frutti rossi maturi, come fragolina, mora di rovo e spezie dolci, cui si accompagnano delicatissimi sentori floreali, di rosa, calendula e fresia, contornati da una decisa nota minerale di talco e cipria.

SAPORE: in bocca è al contempo caldo, deciso, persistente e fine, con un buon attacco acido ed un tannino ancora ben presente.

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.