SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2020 Partu Pinot Nero dell Otrepo Pavese DOC

Cordero San Giorgio | Lombardei



Die Pinot Nero Partu von Cordero San Giorgio zeigt sich kraftvoll, fesselnd und von großer Langlebigkeit. Die Weinberge, in denen die Trauben für den Partu wachsen befinden sich nahe des Weingutes in in Santa Giuletta und zeichnen sich durch einen überwiegend lehmig-kalkhaltigen Boden aus. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 30 Jahre, die Lese erfolgt manuell in kleinen Einzelkörben Anfang September. Jede einzelne Parzelle wird dabei getrennt geerntet und vinifiziert, um die verschiedenen Terroirs und die Eigenschaften des jeweiligen Jahrgangs hervorzuheben. Aus diesem Grund werden auch im Keller verschiedene Weinbereitungstechniken wie Ganztraubengärung angewandt. Nach einer kalten Mazeration vor der Gärung erfolgt die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur und die malolaktische Gärung in Barriques. Nach etwa 12 Monaten in Barriques werden nur die besten Parzellen ausgewählt, zusammengeführt und reifen noch ein weiteres Jahr auf der Flasche. Der Partu Pinot Nero ist leuchtend rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase zeigen sich Noten von Veilchen, kleinen roten Früchten und Gewürzen. Im Mund ist er vielschichtig mit guter Tanninstruktur, einer warmen Opulenz und einem langen Abgang.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	rote Kirsche, Grafit, Waldboden
Geschmack	ausgewogenen Säure, feinkörniges Tannin, komlpex

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

defitige Fleischgerichte, Schmorbaten, Hartkäse

Produzent

Das Weingut Cordero San Giorgio im Oltepò Pavese wird von den Kindern von Mario Cordero und damit den Nichten und Neffen Luca Currado Vietti aus Castiglione Falletto geführt. Das piemonteser Weingut
Vietti gehört zu den großen Namen des Piemonts. Francesco, Lorenzo und Caterina Cordero sind im Familienweingut Vietti aufgewachsen und haben in Kellereien in Frankreich, den USA und Neuseeland weitere Erfahrungen gesammelt. Das Weingut verfügt über 22 Hektar Rebfläche, die sich auf 250 Meter Höhe über die Hügel von Santa Giuletta erstrecken. Angebaut werden die gebietstypischen Rebsorten Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot Nero, die unbestrittene Herrscher des Oltrepò. Auf den verbleibenden Hektar des Anwesens wurde beschlossen, den jahrhundertealten Eichenwald zu erhalten, der ebenso wertvoll wie unverzichtbar für das Wohlergehen des Bodens und des Ökosystems ist.

Gründungsjahr	2019
Rebfläche	22 Hektar
Rebsortenspiegel	Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot

Nero Tenuta San Giorgio, 1 | 27046 Santa Giuletta

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN