

## 2022 Tiamat Pinot Nero dell Otrepo Pavese DOC

Cordero San Giorgio | Lombardei

Die Pinot-Noir-Trauben des Tiamat werden getrennt geerntet und vinifiziert, um die Eigenschaften des Terroirs hervorzuheben. So entsteht ein klassischer, kirschiger und schön strukturierter Spätburgunder mit cool-climate-Stilistik und italienischem Bouquet. Speisebegleitung Der Tiamat ist ein hervorragender Speisebegleiter für erste Gänge mit Fleischsaucen und perfekt zu gegrilltem rotem Fleisch oder Braten.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	ziegelrot
<b>Duft</b>	rote Kirsche, Unterholz, Walderdbeere
<b>Geschmack</b>	dezent es Tannin, elegant, gut eingebaute Säure

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2024-2029
<b>Trinktemperatur</b>	12-16°C

### Speiseempfehlung

Rauchfleisch, Salzfleisch, Fleischravioli

### 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.

<b>Gründungsjahr</b>	2019
<b>Rebfläche</b>	22 Hektar
<b>Rebsortenspiegel</b>	Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot

Nero Tenuta San Giorgio, 1 | 27046 Santa Giuletta