

Per vent'anni abbiamo avuto modo di guardare all'Oltrepò con occhi interessati e fare discreto. La voglia di muoverci, la curiosità di provarci era sempre repressa da un senso di disordine che minava le basi del nostro entusiasmo verso questa terra.

Nel 2020 in piena crisi, abbiamo deciso di dare forma all'idea di lavorare con il pinot nero oltrepadano e generare interesse attraverso un vino dal gusto ben definito figlio di una grande uva da cogliere esclusivamente matura.

Circa quattro ettari di piante adulte sulle colline attorno a Borgo Priolo che nel 2021 abbiamo cominciato a vinificare a modo nostro.

Abbiamo scelto -per ora- di non rivendicare la denominazione perché le cose importanti vanno toccate piano e con estrema grazia.

Abbiamo dato vita a Open che è il nostro primo passo leggero in una direzione ben precisa.

OPEN

Nome/Tipologia: Open Metodo SoloUVA

Varietà Uve: Pinot Nero 100%

Millesimo: s.a.

Produzione: 20.000 bottiglie

Prima fermentazione: acciaio

Affinamento sui lieviti: min. 20 mesi

Alcol 12%

Zucchero:(da mosto) aggiunto: 0 g/l

Vigne: Borgo Priolo (PV)

Superficie vigneto: 4 ettari

Esposizione: sud, sud-ovest

Sistema di allevamento: guyot



Nel calice è giallo dorato pallido. Al naso svela un profumo di fragole al limone con una leggerissima spolverata di cannella.

All'assaggio, il vino si svela secco, incisivo, immediato e goloso.

Una equilibrata acidità ne esalta la freschezza. In bocca, torna la frutta rossa fresca, arricchita da un accenno di pepe nero e da una persistente tensione minerale.