

685	feb-10	EVEN TO	GOURMET - 12.PAELLA - CASA PERRONE		GENEROSOS SECOS	.
2007	12°	PRO DUTT	PIGHIN		ESPUMOSOS	XXX
€ 0,0	GRECI	NO ME	PINOT		BLANCOS	XXX
DOC			TIPOL		ROSADOS	.
IGT			OGIA		BLANCOS CRIANZA	.
persistenz 1 5			Commento breve		TINTO JOVEN	.
acidita 1-5			VINO FRESCO E SECCO CON PROFUMI FLOREALI E		TINTO GUARDA	.
giudizio 1-5			CITRINI IN BOCCA SODDISFA LA SETE E STIMOLA LA		FERMO	.
Z			SALVAZIONE		MOSSO	.
vitigni					FRIZZANTE	XXX
Z			PINOT BIANCO		SECCO	XXX
Z			CHARDONNAY		ABBOCCATO	.
Z			PINOT NERO		DOLCE	.
2,5	2,5	7,4				



Un buon inizio di serata, anche se di PIGHIN abbiamo bevuto vini migliori. Quando un produttore è serio fa comunque buoni vini anche quando i maggiori sforzi e risultati li da con altri prodotti. E' il caso di questo Pinot, che è sicuramente un ottimo vino, ma che non mi ha entusiasmato, merita sempre un sette abbondante per la serietà e capacità del produttore. Nel Maggio dello scorso anno abbiamo bevuto un Sauvignon di Pighin al quale l'otto andava molto stretto. Può essere molto interessante capire come la mano dell'uomo influisca sul risultato finale nella produzione di un vino, non credo che su certi vini ci sia un impegno maggiore o minore, l'enologo, la cantina sono sempre gli stessi. Quello che penso, pur non avendo nessun elemento per dirlo, è che la casa abbia bisogno di una gamma di prodotti quanto più completa possibile, pertanto a volte ci si dedica a tipologie che non fanno parte della più antica tradizione della casa. E' però ingiusto confrontare un Pinot spumante con un Sauvignon, sono vini troppo diversi.

Tornando alla prima frase del discorso, abbiamo vuto un ottimo inizio di serata abbinando il Pinot ad un chorizo spagnolo e lardo di colonnata. L'acidità e le bollicine preparavano il palato perfettamente all'assaggio di insaccati tanto grassi e saporiti. Personalmente avrei potuto andare avanti tutta la serata con salumi e Pinot. Però ci aspettava la paella ed il Ruché.

<http://www.pighin.com/vini.aspx?cat=4>

SPUMANTE BRUT PINOT

UVAGGI: E' prodotto da uve di vitigni Pinot Bianco 70%, Chardonnay 20%, Pinot Nero 10% ubicati nella zona D.O.C. Friuli Grave.

COLORE: Giallo paglierino chiaro, luminescente.

BOUQUET: Giusta intensità, penetrante, fresco; piacevole sentore di lievito con ricordi di mela Golden matura e muschio.

SAPORE: Secco senza asperità, vivace e fragrante, sottilmente fruttato con misurato fondo di mandorla dolce; ha nerbo vivo e stoffa elegante; sensazione d'aroma pulita e bene espressa, che permane giustamente in bocca.

GRADAZIONE: 12,00 % vol.

ACIDITÀ: Gr./lt.7,10 in acido tartarico.

ZUCCHERO RESIDUO: Gr./lt. 2.

SERVIZIO: Va servito alla temperatura di +8° +10° C stappato al momento.

ABBINAMENTO: Particolarmente indicato come aperitivo di classe può giustamente accompagnare tutto un pasto. Si "sposa" con antipasti di pesce, ostriche e frutti di mare crudi e cotti, pesce di mare e di acqua dolce bolliti, luccio in salsa, salmone alle erbe aromatiche. Ottimo vino da dessert a base di creme.

ASPETTO: Abbondante spuma bianca persistente - perlage a grana fine e continua.

	DEL	ANA	PER	GRE	CER	SAN				Media
PINOT	7	7	7	7,5	8,3					7,4
RUCHE'	7,5		8	9	7,8					8,1
PORTO	6,8	7,5	7,5	7	6	8,5				7,2
										0,0
SERATA	10			10	9,5					9,8