

Tenuta Fornace

Zio Timo & Zio Pino

IP (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : Italie

Région : Lombardie et Piémont



70 % Pinot Noir et 30 % Timorasso



Alcool : 12.5 %



Situé à 280 mètres d'altitude. La fermentation alcoolique est uniquement spontanée et se déroule exclusivement avec ses propres levures indigènes contenues dans les raisins, dans des cuves en acier et après un affinage de quelques mois sur les levures. Vin non clarifié et non filtré, sans additifs



Zio Timo & Zio Pino est le résultat de ma longue recherche personnelle pour obtenir un vin extrêmement long en bouche, mais avec une fraîcheur marquée, une minéralité ample et une grande persistance. J'ai pensé à l'associer à un dessin de ma fille Alice dans lequel le personnage de gauche, avec sa chemise bleu vif, représente le Pinot Noir, tandis que celui de droite, avec sa chemise marron plus chaude et plus automnale, représente le Timorasso.



Tenuta Fornace est le résultat du rêve d'Andrea Rossi et de sa famille, qui déjà au début du XIXe siècle cultivaient des raisins à Oltrepo' Pavese, où la culture de la vigne remonte à des milliers d'années.

