

slow wine

guida
2018

SPOLETO (PG)

Cantina Ninni



Frazione Terraia, 60/a
tel. 335 5450523
www.cantinainnispoleto.com
info@cantinaninnispoleto.com

3 ha - 14.000 bt

sconto -10%

VITA - Gianluca Pienera è entrato nel mondo del vino per puro caso, grazie all'amicizia con il vignaiolo Marco Casolanetti, che gli ha impedito di sradicare una vigna di oltre 35 anni che si trovava sul terreno dove intendeva costruire la casa in cui abitare con la famiglia. Da allora la passione lo ha portato rapidamente a diventare uno dei protagonisti della scena enologica spoletina, a soli cinque anni dal suo primo imbottigliamento.

VIGNE - I vigneti, a ridosso dell'abitazione che nell'interrato accoglie la cantina, sono situati in ottima posizione su una collina dalle dolci pendenze e con terreni in prevalenza argillosi e marnosi. L'esposizione vira da est a ovest e garantisce molte ore di sole, e i venti che lambiscono la collina permettono di limitare i trattamenti allo stretto necessario. La densità degli impianti è di circa 3.500 viti per ettaro.

VINI - Gianluca ci offre una gamma di vini davvero molto interessanti: naturalezza e personalità la fanno da padrone. Di bella beva, fragrante e fresco il **Piluruscio 2016** (☉ 1.200 bt; 14 €), un vino ottenuto dal salasso del sangiovese e rifermentato in bottiglia per due mesi: ha una bollicina leggera e profumi di fragolina di bosco. Anche **L'Edoardo 2016** (○ trebbiano spoletino; 1.000 bt; 14 €) rifermenta in bottiglia, per poi presentarsi con note fresche e agrumate, una buon presa di spuma e un'acidità gradevole. Il **Poggiolaggio 2015** (● merlot; 1.100 bt; 31 €) ha note di ciliegia e visciole e un palato morbido, succoso, persistente.

vino slow **TREBBIANO SPOLETINO POGGIO DEL VESCOVO 2016** (○ 1.400 bt; 14 €) Vinificato solo in acciaio, esprime note floreali e iodate; morbido all'ingresso, poi si apre ben sorretto dall'acidità; il sorso è profondo ed equilibrato, e chiude su cenni sapidi che ne allungano il passo.

CONCIMI organico minerali, sovescio
FITOFARMACI organici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna certificazione



Slow Food Editore