Prime Alture presenta un rosso d’eccellenza, il Pinot Nero

prime-alture-centopercento-bfbb6d3d

Le prossime festività si stanno rapidamente avvicinando e da Prime Alture tra cantina e cucina si affina l’ingegno dando il via libera alla creatività per suggerire sfiziosi abbinamenti da portare in tavola sempre nel segno dell’eccellenza e dell’eleganza.

Il re della gamma di produzione dell’azienda casteggiana è il Pinot Nero ‘CentoperCento’. E’ il primo vino prodotto in azienda ed anche la varietà di riferimento. Un IGP ottenuto da uve Pinot vinificate in rosso, seguendo un severo protocollo allineato ai migliori standard di lavorazione, che invecchia per circa un anno in piccole botti di rovere, regalando sentori eleganti e un gusto armonioso e persistente.

L’annata 2015, una versione di Pinot Nero quindi relativamente giovane, si sposa bene sia con un primo piatto di struttura come le Tagliatelle di pasta fresca con ragù di Faraona, Nocciole e Grana Padano, ma anche con le carni delicate e bianche come il coniglio o il maialino con mele senapate, oppure con la cacciagione o con portate di pesce quali una catalana, uno storione, o pesce cucinato con pomodoro in guazzetto arricchendo quindi la gamma di suggerimenti per i banchetti degli auguri.



“Il piatto ideato dal nostro chef Mariglent Plaku - spiega il patròn **Roberto Lechiancole** – *vuole celebrare il piacevole connubio tra la giovinezza dell’annata 2015 e la consistenza della pietanza, ma il nostro Pinot Nero è in grado di rispondere bene anche ai gusti di chi*

in tavola cerca sfiziosità non necessariamente legate alla classica tradizione natalizia."

L'Oltrepò Pavese é da sempre terra vocata alla grande produzione vinicola ma richiede un atto di estrema fiducia. Proprio da qui nel 2006 è partita la grande sfida di Lechiancole, che non ha mai messo in dubbio il valore e le potenzialità di questo territorio sapendo che, se la dedizione e il lavoro in vigna fossero stati autentici e rispettosi, ciò gli avrebbe permesso di esprimersi ottenendo i migliori risultati. Da allora continua a crederci ogni giorno, con la ferma convinzione che anche le più avanzate tecniche di vinificazione sono vane se non associate ad una grande complicità tra persone, nel suo caso la famiglia ma anche tutti i collaboratori, in primis gli enologi Alessandro Rovati e Jean François Coquard, figure senza le quali la magica armonia fra la vigna, gli uomini e il vino – essenza della filosofia aziendale - non si percepirebbe in ogni calice. Perché è l'interpretazione di ogni annata a fare la differenza e perché da lì ha origine la vera emozione che si regala a chi degusta.