Monsieur Pinot Noir, il rosso d'eccellenza di Roberto Lechiancole

monsieur-pinot-noir-77015c8a

"Questo vino le assomiglia, è come un vecchio elegante signore di campagna". Così lo descrisse dopo una degustazione, rivolgendosi a **Roberto Lechiancole**, un'ospite francese di Prime Alture Winery, la struttura di proprietà da lui fondata nel 2006 immersa tra le colline casteggiane.

Parliamo di **Monsieur Pinot Noir**, un I.G.P. Provincia di Pavia di eccellenza, annata 2016, ottenuto da uve Pinot nero in purezza da viti la cui età media è di circa 15 anni. Un nome alla francese, "Monsieur", scelto per sottolineare la stretta collaborazione con l'enologo **Jean François Coquard**, francese ma con una decennale esperienza in Oltrepò Pavese, che ha curato l'intera filiera di questo vino. Si presenta con un colore rosso rubino brillante, un profumo franco e piacevole, con sentori delicatamente eleganti di piccoli frutti rossi e ciliegia, speziato. Il sapore è pieno, armonioso, di buona stoffa e persistente. L'**invecchiamento per circa un anno in piccole botti di rovere** ne esalta la grande armonia.

"Ogni vino prodotto da **Prime Alture Winery** ha una sua storia - spiega Roberto Lechiancole - dalla vigna, dove le uve vengono rigorosamente raccolte a mano, fino alla bottiglia. Il Pinot Nero è la colonna portante della storia dell'azienda nonché prodotto di eccellenza. Produciamo già **Io per Te**, un Metodo Classico affinato 36 mesi sui lieviti, il **Bordo Bosco**, un Pinot Nero affinato solo in acciaio ai quali ora si affianca il Monsieur Pinot Noir annata 2016. Sento di aver così coronato il mio grande sogno, quello di diventare il signore del Pinot Nero".

Fin dall'inizio Roberto Lechiancole ha scelto il Pinot Nero come il vitigno dal quale si sarebbe affermata la produzione della sua azienda. Decisione non casuale, legata alla tradizione della produzione di questa tipologia in **Oltrepò Pavese**, supportata da fattori chiave come l'aspetto climatico, l'esposizione delle vigne, la composizione del sottosuolo argilloso e marnoso, ideali per la coltivazione di questo vitigno e che consentono di ottenere vini dai colori compatti e profondi, profumi intensi e longevità. Un'uva che richiede grande maestria nella coltivazione in vigna con potatura

rispettosa della pianta, calmierati trattamenti in base all'andamento climatico per poi proseguire in cantina adottando attente tecniche di lavorazione e vinificazione, nel pieno rispetto delle biodiversità delle colline dell'Oltrepò Pavese.

Il Pinot Nero di Prime Alture Winery é presente nelle carte vini dei migliori ristoranti di Milano: **Armani Nobu, Armani Caffè, Four Season, Iyo, Sadler, Tano Passami l'Olio**.