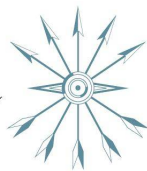


Rimapere
Baron Edmond de Rothschild



RIMAPERE PINOT NOIR

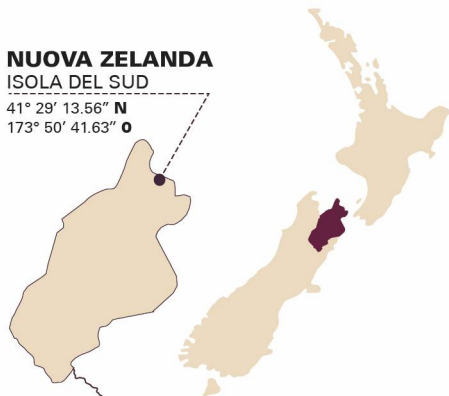
MARLBOROUGH / NUOVA ZELANDA

NUOVA ZELANDA

ISOLA DEL SUD

41° 29' 13.56" N

173° 50' 41.63" O



Rimapere è la tenuta neozelandese della famiglia Rothschild: acquistata nel 2012, è la realizzazione del sogno di Benjamin de Rothschild, che voleva creare il suo Sauvignon in una delle aree più vocate del mondo per questo vitigno. Il nome della tenuta è un omaggio alla cultura neozelandese e allo stesso tempo allo stemma della famiglia: Rimapere in lingua maori, infatti, significa "cinque frecce", che sono appunto il simbolo della famiglia Rothschild e rappresentano i figli del fondatore. I 24 ettari della tenuta sorgono nel cuore di Marlborough, la regione vinicola più importante del Paese, e si dividono in Sauvignon Blanc e Pinot Nero: il microclima perfetto, i suoli e il know-how di una famiglia storica si uniscono alle tradizioni locali e danno vita a etichette di assoluta qualità, che aggiungono un tassello importante al mondo di Baron Edmond de Rothschild.



ANNO DI FONDAZIONE
2012



ESTENSIONE TERRITORIO
24 Ha



ENOLOGO
ANNE ESCALLE



BOTTIGLIE IN UN ANNO
11.250



VITIGNI
SAUVIGNON BLANC - PINOT NOIR



TIPOLOGIA

Vino rosso



ZONA DI PRODUZIONE

Marlborough (Rapaura)



VITIGNO

100% Pinot Noir.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno sassoso a drenaggio libero, con un piccolo strato superficiale limoso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Contatto con le bucce in acciaio inox a temperatura controllata con serbatoi aperti con tiraggio e pigeage (follatura). Affinamento di 10 mesi in barrique di cui 25% nuove.



POTENZIALE

Fino 5 anni.



COLORE

Rosso rubino intenso con sfumature amarena.



PROFUMO

Complesso con aromi di frutti rossi maturi e amarena, ricordi di spezie e un accenno di aghi di pino.



SAPORE

Si apre su profonde note di frutti rossi, che si completano con rimandi di quercia ben integrate ed eleganti. Una bella struttura e una lunga persistenza sorreggono il tutto.



ABBINAMENTI

Ideale con carni bianche come vitello o pollame in salsa (spugnole, tartufi).

