

TORLASCO

ITALIA



"Nessun vino può ingannare un naso come il mio. Ci vuole naso per saperlo. Questo è tutto."

Sir Arthur Edwards parlava un italiano strano. L'italiano dei viaggiatori Inglesi innamorati dell'Italia, che apprendono la lingua leggendo Dante e poi la condiscono con oscure espressioni dialettali apprese nei loro tour regionali nel Bel Paese. L'accento era quello che era, ma per i vini, beh, per quelli, Sir Arthur Edwards aveva l'accento giusto.

Conosceva i più antichi vitigni europei e, come si suole dire, aveva un gran naso. La prima ad accorgersene fu **Rachele Torlasco**, che già dai primi anni del 900 possedeva una tenuta sulle colline dell'Oltrepò Pavese.

Sir Arthur Edward arrivò in zona dopo un breve viaggio tra i vitigni piemontesi e lombardi, incuriosito dalla lettura di alcuni testi del 1500: parlavano di un vino antico, chiamato Pinolo o Pignolo gentile o Pignolo grappolato, probabilmente per la forma a pigna del grappolo maturo.

Con il suo gran naso annusò la terra, l'aria, il clima e capì che quello era il posto perfetto per il suo **Pinot**. Parlando con i viticoltori della zona, venne a sapere della Tenuta Torlasco, di **Donna Rachele** e delle sue nobili origini vitivinicole. Si presentò alla Tenuta senza preavviso e le descrisse in modo così appassionato e competente i vini assaggiati in Piemonte e le tecniche enologiche studiate nei suoi viaggi, che **Rachele Torlasco** decise di farsi consigliare per seguire al meglio le terre intorno alla tenuta.

Fin dalla prima vendemmia, nacque un **Pinot** elegante e ben strutturato, che esprimeva appieno l'anima pensosa e intensa, complessa e raffinata del suo creatore. L'eccezionalità del vino destò parecchio stupore in zona. Per tutti, **Sir Edward** divenne **Mr. Pinot**, l'uomo del Pinot per antonomasia.

Oggi, l'etichetta di **Torlasco Pinot Noir** celebra la figura dell'eccentrico enologo riportando la caricatura che di **Sir Edward "Mr. Pinot"** fece un disegnatore di passaggio.

*"Nessun vino può ingannare un naso come il mio.
Ci vuole naso per saperlo. Questo è tutto."*

Mr. Pinot.



TORLASCO

PINOT NERO IGT PROVINCIA DI PAVIA

VITIGNO: Pinot noir.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso, diraspapigiatura dell'uva e macerazione a contatto con le bucce fino al termine della fermentazione alcolica. Successiva svinatura e fermentazione malolattica. Affinamento in legno di rovere.

DATI TECNICI

ALCOOL: 12,5% vol

ACIDITÀ: 4,5 g/l in ac tartarico

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granato.

PROFUMO: generoso, fruttato con spiccati sentori di marasca, e prugna.

Leggere note speziate e vanigliate.

SAPORE: pieno, morbido e vellutato. Il retrogusto è ricco di sfumature che si colgono nel finale lungo e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C