

Pinot Spumante Lini910, un grande brut reggiano

written by Riccardo Isola | 22/12/2016



Anche l'Emilia fa grandi bolle. A Correggio la storia di Lini910 insegna. Un vino per le feste da provare!

Una piccola chicca enologica regionale. Prende vita e si plasma a **Correggio**, patria di cantori e nebbie nel cuore padano emiliano. Quella della [famiglia Lini](#) è una storia antica, nasce oltre un secolo fa, nel 1910. Questa è la più antica azienda vitivinicola presente ed operante nel correggese che produce in oltre 25 ettari di vitato, Lambrusco e non solo. **La filosofia è chiara:** fare bolle per impressionare, ammaliare, innamorare. Stupire insomma. E il **Pinot Spumante** ci riesce appieno.

Questo vino viene **creato da uve 100% Pinot nero vinificate in bianco** con 4.500 ceppi per ettaro, in pianura, e una resa di circa 100 quintali per ettaro. Una produzione in bottiglia che si aggira sulle 20mila bottiglie anno.

La degustazione del Pinot Spumante Lini910



L'approccio **olfattivo** è quello tipico di un metodo charmat di grande maestranza. Fragranza di crosta di pane si amalgama con sentori di malli di noce e sentori di mandorla. Non mancano presenze e sfumate note erbacee.

Al palato spicca la freschezza e l'eleganza. Il Pinot nero si esalta in questa vinificazione mettendo in risalto sensazioni fini che ricordano atmosfere di pasticceria, agrumi nobili, pera e richiami alla mela non troppo matura. Anche grazie ad un residuo zuccherino basso, 8 mgr/l, il vino è sorprendentemente elegante ma non formale.

La scheda del vino

Nome vino: Pinot Spumante Lini910

Vitigno: Pinot noir

Tipologia: Bianco secco, frizzante

Vendemmia: 2014

Elaborazione: Charmat Brut

Affinamento: 6 mesi in autoclave

Nome cantina: [Lini910](#)

Luogo: Correggio (RE)

Titolo alcolometrico: 11,5%

Temperatura di servizio: 6/8

Calice: medio

Punteggio: 90