



## HARAS DE PIRQUE



### PITÍO

#### Classificazione

Valle del Maipo

#### Varietà

95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

#### Annata

2022

#### Il clima

L'annata 2022 a Pirque è stata una delle migliori degli ultimi anni. L'inverno e la primavera sono stati tendenzialmente freschi e con precipitazioni inferiori rispetto agli anni precedenti, favorendo la produzione di grappoli spargoli. Il germogliamento è cominciato regolarmente a fine primavera mentre la fioritura a metà dicembre, periodi contraddistinti da un clima generalmente fresco. L'inviatura è iniziata a metà gennaio, in una stagione con temperature medie più basse rispetto agli anni precedenti. Il mese di marzo è stato contraddistinto da un clima tendenzialmente fresco e ottime escursioni termiche, permettendo alle uve di maturare lentamente, conservando gli aromi di frutta fresca, soprattutto a bacca nera. Questi fattori hanno permesso di ottenere vini di grande intensità ed espressione. Le uve sono state raccolte tra la terza e l'ultima settimana di aprile, nel momento ottimale di maturazione ed equilibrio.

#### Vinificazione e affinamento

Le uve selezionate di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc sono state vinificate separatamente. Ogni parcella, o parte di essa, è vinificata in piccoli serbatoi da 10 hl di acciaio inox per ottenere il massimo potenziale da ciascun lotto. Dopo la macerazione e la fermentazione alcolica, le diverse parcella sono state conservate separatamente in barrique nuove di rovere francese fino a dicembre. Il tipo di legno e la tostatura sono stati scelti in base al potenziale di ciascuna parcella. L'assemblaggio finale è stato realizzato nel dicembre dello stesso anno. Il vino ha poi riposato in barrique 18 mesi prima dell'uscita sul mercato.



CL-BIO-005  
IT-BIO-009 - CV29

[www.harasdepirque.com](http://www.harasdepirque.com)



## HARAS DE PIRQUE

### **Gradazione alcolica**

14,5% Vol.

### **Dati Storici**

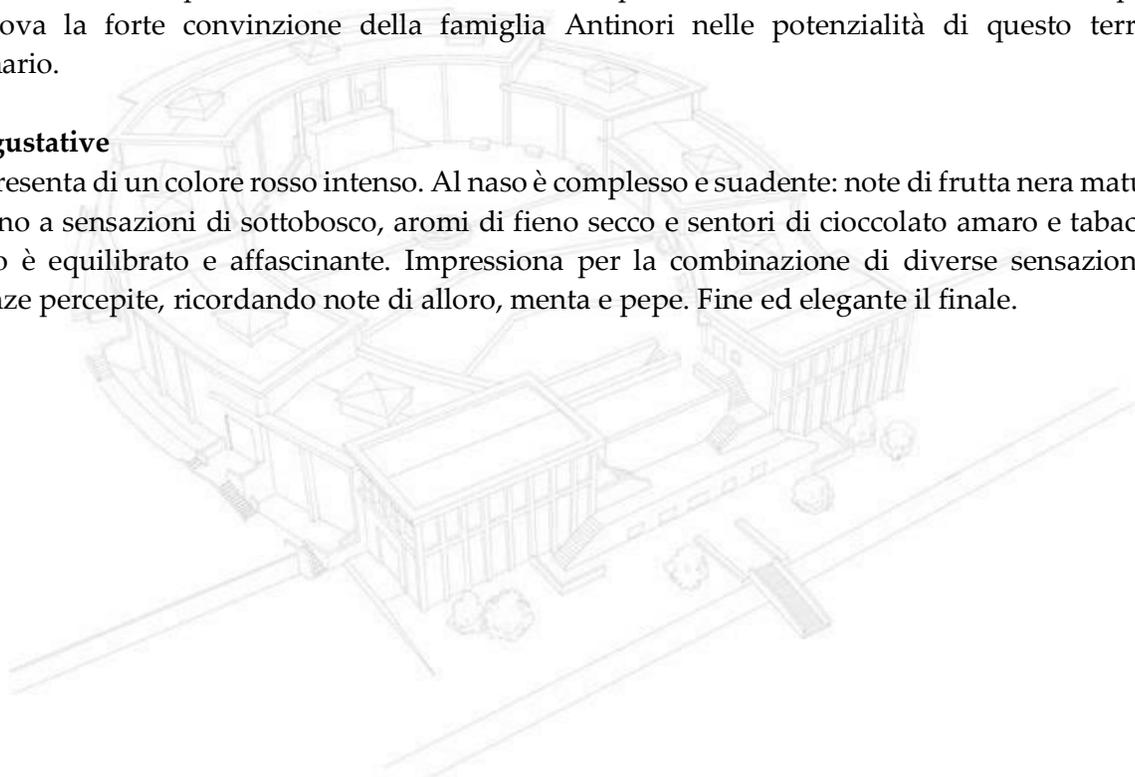
Vendemmia 2022: nasce la prima annata di Pitío dalle parcelle 26 e 27 di Haras de Pirque, il primo vino concepito dalla 27° generazione della famiglia Antinori, prodotto dall'unione di uve Cabernet Sauvignon e una piccolissima quota di Cabernet Franc.

Il nome celebra una specie animale caratteristica e unica del Cile: il Pitío, un piccolo picchio, uno degli animali più tenaci e perseveranti in natura. Il nome "pitío" deriva dall'appellativo mapuche "pütiw", che a sua volta è un'onomatopea del suo riconoscibile canto.

Un vino che celebra la perseveranza di oltre 20 anni di sperimentazione nell'alta Valle del Maipo e che rinnova la forte convinzione della famiglia Antinori nelle potenzialità di questo terroir straordinario.

### **Note degustative**

Pitío si presenta di un colore rosso intenso. Al naso è complesso e suadente: note di frutta nera matura si uniscono a sensazioni di sottobosco, aromi di fieno secco e sentori di cioccolato amaro e tabacco. Al palato è equilibrato e affascinante. Impressiona per la combinazione di diverse sensazioni e consistenze percepite, ricordando note di alloro, menta e pepe. Fine ed elegante il finale.



CL-BIO-005  
IT-BIO-009-CV29

[www.harasdepirque.com](http://www.harasdepirque.com)