

Alto Adige Pinot nero 2013



Il Pinot Nero (ted. Blauburgunder o Pinot Noir) è uno dei vini rossi più apprezzati e pretenziosi. Tuttavia è un vitigno che non si adatta a qualsiasi condizione e costituisce sempre una sfida sia in vigna sia in cantina. Grazie ai suoi profumi raffinati e al suo carattere inconfondibile gode di un grande prestigio. Nelle giaciture più fresche, ancorché soleggiate, di Appiano e Caldaro il Pinot Nero sviluppa il suo pieno potenziale generando un vino strutturato e elegante, sorprendentemente simile ai modelli borgognoni.



rosso granato



profuma di frutti di bosco, lamponi e more



compatto, elegante, fruttato e speziato insieme

Vitigni

Varietà: Pinot nero

Età: 5 a 25 anni

Vigneti

Località: vigneti ad Appiano e Caldaro (400-550 m)

Esposizione: Sud-Sud/Est, Sud/Ovest

Terreni: depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia

2013: da fine settembre a inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

fermentazione in contenitori d'acciaio. A seguire fermentazione malolattica e affinamento in legni grandi.

Dati analitici

Resa: 65 hl/ha

Contenuto alcolico: 13,5 %

Residuo zuccherino: 3,5 gr/l

Acidità: 5,1 gr/l

Temperatura di servizio

14 a 16 gradi

Consigli d'abbinamento

È ideale col montone e il capretto, il fegato di vitello, gli arrostiti stufati e i formaggi stagionati.

Potenziale d'invecchiamento

3 a 5 anni

Bicchieri consigliati



Riconoscimenti

2014: International Wine Challenge:
"Silver"

2012: Medaglia d'Argento -
International Wine & Spirit
Competition 2014