

PINOT NERO

DOC 2017

UVAGGIO: Pinot Nero

ETÀ DELLE VITI: 6 – 21 anni

TEMPERATURA: 16 – 18 °C

CONSUMO: 2018 – 2021

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,5 g/l

Contiene solfiti

» Un palpabile senso di bellezza e grazia incantevole. Coniugazione tra potenza e delicatezza che polarizza la vostra attenzione sbarazzandosi in un sol colpo dei pregiudizi verso il colore. «

PROVENIENZA

Il Pino Nero ha molti nomi diversi a livello internazionale. In Germania, questo vitigno è conosciuto come Spätburgunder, per esempio, in Francia conosciuto come Pinot Noir e in Alto Adige come Blauburgunder.

ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce con macerazione di otto giorni a temperatura controllata di 23 °C; fermentazione malolattica e maturazione di 6 mesi in botti di legno grandi e botti di cemento.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione verso est tra 450 e 550 m sul livello del mare. Calcareo, argilloso di medio impasto.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- profumo fruttato che ricorda la ciliegia e il lampone, sentori speziati di cannella
- vellutato e sinuoso si presenta al palato con finale lungo e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si adatta particolarmente a piatti di carne e cacciagione e a formaggi stagionati saporiti.

PREMIAZIONI

JAMES SUCKLING – 2016: 92 p.

WINE & SPIRITS – 2009, 2011: Best Buy

BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO – 2011, 2013: Oscar qualità prezzo

WINE SPECTATOR – 2010: 89 p.