

## SALTNER

### PINOT NERO DOC 2015

**UVAGGIO:** Pinot Nero

**ETÀ DELLE VITI:** 6 - 15 anni

**TEMPERATURA:** 16 - 18 °C

**CONSUMO:** 2017 - 2022

**RESA/ETTARO:** 50 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 13,0 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 1,5 g/l

**ACIDITÀ:** 4,6 ‰

Contiene solfiti

» Più che un vino un atmosfera ... una cineteca o un jazz bar o un silenzio che improvvisamente circonda rendendo il respiro più profondo. «

#### ANNATA

L'estate 2015 è stata caratterizzata da temperature superiori alla media e da scarsità di precipitazioni. Queste condizioni meteorologiche portavano a pensare a una vendemmia anticipata. Il caldo, invece, ha fatto rallentare lo sviluppo delle uve portandoci a una vendemmia nella media iniziata l'1 settembre e terminata il 27 ottobre. La qualità delle uve portate in cantina da subito ci ha fatto intravedere il potenziale assolutamente promettente dell'annata. I vini rossi hanno un armonico potenziale difficilmente comparabile con altre annate.

#### VINIFICAZIONE

Uva matura e selezionata perfettamente sana, fermentazione in tini di rovere con macerazione di due settimane a 25 °C, fermentazione malolattica e maturazione per 12 mesi in barrique e tonneaux, leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

#### VIGNETO

Vigneti con esposizioni da sudest a nordest e ovest tra 400 e 550 m sul livello del mare. Ben arieggiati con notti fredde durante il periodo di maturazione delle uve. Minerale calcareo di medio imposto.

#### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino
- profumo fruttato che ricorda ciliegia, lampone e more
- tanta ciliegia anche in bocca, rotondo con tannini morbidi

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna ottimamente a piatti robusti a base di carne, cacciagione e formaggi stagionati saporiti.

#### PREMIAZIONI

**BIBENDA** - 2009: 4 Grappoli

**WINE ENTHUSIAST** - 2009: 90 p.

