KALTERN
Kellerei . Cantina

PINOT NERO

DOC 2024

UVAGGIO: Pinot Nero

ETÀ DELLE VITI: 5 – 25 anni

TEMPERATURA: 14 – 16 °C

CONSUMO: 1 – 4 anni

RESA/ETTARO: 70 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot e pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 4,9 g/l

Contiene solfiti

ANNATA

Dopo una primavera piovosa e un inizio d'estate piuttosto lento, agosto ha portato la tanto attesa svolta: Giornate soleggiate e calde hanno favorito la maturazione delle uve e hanno permesso alle varietà precoci di raggiungere un'ottima qualità. La vendemmia è iniziata a fine agosto in condizioni quasi perfette, accompagnata da un tempo stabile fino a settembre. Con l'inizio della pioggia in autunno, la vendemmia dei vini rossi tardivi è diventata più impegnativa a causa delle difficili condizioni meteorologiche. Nonostante ciò, l'annata ha prodotto vini bianchi entusiasmanti e vini rossi precoci di notevole qualità.

VIGNETO

I vigneti sono situati su pendii esposti a est, a un'altitudine compresa tra 450 e 550 metri sul livello del mare. Il terreno è costituito principalmente da ghiaia calcarea limosa con una piccola percentuale di sabbia.

VINIFICAZIONE

La fermentazione del mosto avviene a 23 °C con un tempo di macerazione di 8 giorni. Seguono la fermentazione malolattica e 5 mesi di affinamento in botti di cemento e acciaio.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- al naso, il vino sviluppa aromi di ciliegia, lampone e infuso di frutta
- vellutato e sinuoso si presente al palato con finale lungo e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Questo vino fruttato si abbina perfettamente alla pasta e a piatti di carne leggeri, ma si sposa bene anche con la selvaggina e i formaggi stagionati.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2019: 90+ p., 2020: 92 p., 2021: 91 p.

JAMES SUCKLING – 2019: 91 p., 2020: 92 p., 2021: 90 p., 2022: 90 p.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com