

## SALTNER

### PINOT NERO RISERVA DOC 2018

**UVAGGIO:** Pinot Nero

**ETÀ DELLE VITI:** 7 - 16 anni

**TEMPERATURA:** 16 - 18 °C

**CONSUMO:** 2020 - 2025

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

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 14,0 %

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

**ACIDITÀ:** 4,7 g/l

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

Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

#### 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 tonneau, 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 impasto.

#### 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

**ROBERT PARKER** - 2016: 92 p.

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

**BIBENDA** - 2009: 4 Grappoli