

PINOT NERO

DOC 2023

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: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,8 g/l

Contiene solfiti



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

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

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 presenta 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.