

PINOT NERO

DOC 2020

UVAGGIO: Pinot Nero

ETÀ DELLE VITI: 5 – 25 anni

TEMPERATURA: 16 – 18 °C

CONSUMO: 2021 – 2024

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 5,0 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 relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

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

ROBERT PARKER – 2019: 90+ p.

JAMES SUCKLING – 2016: 92 p., 2017: 91 p., 2018: 91 p. 2019: 91 p.

WINE & SPIRITS – 2015: Best Buy

BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO – 2013: Oscar qualità prezzo