

Pinot Nero 2011

IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

100% Pinot Nero

Terreno e posizione

Il nostro Pinot Nero cresce in un terreno di detriti morenici dell'ultima glaciazione, commisti a pietra porfirica ricca di quarzo.

Le pendici di ponente, ventilate e soleggiate, permettono una maturazione ottimale dei grappoli.

Le viti non vengono defogliate.

Età delle viti: 20 anni;

Sistema d'allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 45 ettolitri.

Annata 2011

In quest'anno le viti sono germogliate abbastanza precocemente, dato che i mesi di marzo e aprile sono stati caldi. Il clima caldo-umido di maggio ne ha poi accelerato la crescita.

L'estate, torrida e secca, è stata caratterizzata anche dall'avvicinarsi di pericolosi fronti temporaleschi. I nostri vigneti "*In der Lamm*" e, ancor più, "*Rosslau*" sono stati colpiti dalla grandine.

Ad un agosto torrido è seguito un bellissimo settembre con temperature fresche, quanto di meglio un vignaiolo potrebbe augurarsi. Sfortunatamente, un'altra grandinata ha danneggiato ancora i nostri vigneti, per cui prima della raccolta abbiamo dovuto rimuovere a mano i chicchi rovinati, con un lavoro paziente e dispendioso.

Grazie alle fresche temperature abbiamo potuto attendere la raccolta, lasciando l'uva sulle viti, fino alla loro completa maturazione.

Con sguardo retrospettivo, possiamo affermare che quella del 2011 è stata – malgrado tutte le difficoltà – una buona annata. I vini evidenziano struttura, varietà di aromi e mineralità finale.

Vinificazione:

Abbiamo selezionato a mano, a fine settembre 2011, i grappoli meglio maturati, quindi li abbiamo deraspati e riposti con uno scivolo in un tino di fermentazione da 2000 litri. La fermentazione è avvenuta in parte spontanea grazie ai lieviti naturali. Dopo tre settimane di macerazione, con sommersioni e rimontaggi giornalieri a mano delle vinacce per estrarre al meglio le sostanze dalle bucce il vino è stato pressato con cura e chiarificato mediante sedimentazione naturale.

Dopo la fermentazione malolattica, l'affinamento avveniva in botti di rovere da 500 litri, per il 50% nuove e per il 50% vecchie, per altri 20 mesi sui lieviti fini.

Imbottigliamento: senza filtrazione, agosto 2013;

Bottiglie: 1500.

Valori analitici:

Zuccheri residui: <1

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,6g/L, fermentazione malolattica

Caratteristiche organolettiche

Il nostro Pinot Nero si presenta nel bicchiere con un rosso rubino carico e denso. Il suo complesso bouquet ricorda lamponi, amarene sciroppate, mirtilli rossi, petali di rose e terriccio di bosco.

Vigoroso e ben strutturato, dal profilo definito e particolare, questo Pinot Nero convince al palato con i suoi tannini naturali, sorprende per la sua freschezza e per il suo piacevole gusto di frutta è sapido e persistente ed elegante al retrogusto. Si tratta di un Pinot Nero di carattere.

Abbinamento: È il vino delle occasioni speciali, ottimo in particolare con le carni rosse arrostiti o grigliate, con la cacciagione e con i formaggi piccanti.

Temperatura di servizio: 16 °.

Consiglio: Per sviluppare al completo il suo potenziale, il vino ha bisogno di ossigenarsi e va servito in calici borgognoni.