

## Pinot Nero 2012

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 2012

Ad un gennaio relativamente tiepido e secco, è seguito un febbraio gelido con temperature sotto i 10 gradi. Per fortuna le viti non hanno subito danni. I mesi di aprile e maggio sono stati caratterizzati da ripetute precipitazioni. La fioritura è iniziata il 30 maggio, un po' prima della media degli altri anni.

Il pericolo di un'infestazione di peronospora era abbastanza grave e, poiché non volevamo impegnare prodotti chimici, è stato necessario effettuare alcuni interventi mirati di irrorazione. L'estate torrida e afosa favoriva anche le infestazioni di oidio. Dopo un agosto con temperature che hanno raggiunto i 39 gradi, è seguito un autunno molto piovoso. Attenti e mirati interventi di sfogliatura, che hanno permesso di avere grappoli non troppo compatti, sono stati appagati, permettendoci di vendemmiare da metà settembre uve sane e ben mature.

### Vinificazione:

Abbiamo selezionato a mano, a fine settembre 2012, i grappoli sani e meglio maturati, quindi li abbiamo deraspati e riposti con uno scivolo in un tino di fermentazione da 2000 litri.

La fermentazione è avvenuta 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, fine 2014;

Bottiglie: 1600.

### Valori analitici:

Zuccheri residui: <1

Alcol: 14,5 %

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

### Caratteristiche organolettiche

Il nostro Pinot Nero si presenta nel bicchiere con un rosso rubino. Il suo complesso bouquet ricorda lamponi, amarene sciropate, mirtilli rossi, arance 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.