

## Pinot Nero 2013

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:** 50 ettolitri.

### Annata 2013

Le frequenti piogge ed il persistere del clima rigido in primavera hanno ritardato la germogliazione e la crescita dei tralci. La fioritura ha avuto inizio solo ai primi di giugno, con circa 8 giorni di ritardo rispetto alla media annuale.

Abbiamo costantemente vigilato contro gli attacchi di funghi parassiti, eseguendo mirati interventi di tutela e posto la massima attenzione nella sfogliatura per permettere ai grappoli di giungere sani e integri a maturazione. Grazie a queste cautele, abbiamo ottenuto in autunno una buona ed abbondante raccolta.

Luglio e agosto sono stati caratterizzati da bel tempo duraturo, temperature talora estremamente calde e scarse precipitazioni.

A fine agosto è iniziato il clima autunnale con giornate assolate e nottate fredde. La fortissima escursione termica tra il giorno e la notte – fino a 20 gradi C – è stata ideale per la perfetta maturazione e l'aromatizzazione delle uve, in particolare di quelle della varietà Pinot. A fine settembre, l'irrompere di piovvaschi e dei primi freddi ha posto fine a questo idillio atmosferico. Tuttavia, grazie alle uve sane ed alla stabilità dei loro valori di acidità, abbiamo potuto attendere il momento ottimale per la vendemmia, selezionando le varietà che via via giungevano a maturazione.

Il risultato della vendemmia "tardiva" è stato un'uva ottimamente matura con gusti intensi e aromi complessi.

### Vinificazione:

Abbiamo selezionato a mano i grappoli sani e meglio maturati all'inizio di ottobre quindi li abbiamo derapati 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. L'affinamento avveniva in botti di rovere da 500 litri, per il 50% nuove e per il 50% vecchie. Dopo la fermentazione malolattica, maturazione per altri 20 mesi sui lieviti fini.

**Imbottigliamento:** senza filtrazione, fine 2015;

**Bottiglie:** ca. 2000

### Valori analitici:

Zuccheri residui: <1

Alcol: 14,0 %

Acidità totale: 5,9g/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.