

## PINOT NERO

2014

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 2014

Dopo un inverno molto mite e umido e una primavera calda il terreno si era riscaldato precocemente, tanto che la germogliatura delle viti era iniziata già alla fine di marzo.

Il clima durante la fase della fioritura era secco e caldo. Luglio ed agosto erano piuttosto piovosi e portavano tanta umidità. Era una grande sfida arrivare in queste condizioni ad una

buona maturazione. La combinazione tra vigne vocate, tanto lavoro manuale e un immenso

lavoro di selezione ci ha permesso di compensare la mancanza di luce.

Abbiamo rimosso il 20 % di quantità, ottenendo in compenso una qualità convincente.

La resa per ettaro con 45 hl era bassa, ma la maturità fisiologica nonostante le difficoltà era buona.

### 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: dicembre 2016, senza filtrazione

Bottiglie: ca. 1800

### Valori analitici:

Zuccheri residui: <1

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 5,9 g/L, fermentazione malo lattica

### 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.