

PINOT NERO

2015

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 2015

Dopo un inverno molto secco e caldo la germogliazione delle viti era iniziata verso i primi d'aprile, e già nei mesi a seguire le temperature erano oltre i valori medi. Già alla fine di maggio avevano fatto capolino le prime fioriture. L'avvio dell'estate è stato fresco e umido, con precipitazioni a sufficienza a garantire l'inizio della maturazione in condizioni ottimali. La fase di maturazione è stata influenzata da un luglio con numerose notti tropicali e da un agosto molto secco e caldo.

I grappoli hanno continuato a maturare celermente, tanto che già all'inizio di settembre è iniziata la vendemmia. La vendemmia è iniziata con un bellissimo tempo autunnale, intermezzato da qualche giornata di pioggia con temperature più fresche. I vigneti nelle zone più alte approfittavano di questa annata calda.

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: ottobre 2017, filtrazione leggera

Bottiglie: ca. 3000

Valori analitici:

Zuccheri residui: <1g/l

Alcol: 14 %

Acidità totale: 5,4 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.