

PINOT NERO

2016

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 2016

Il 2016 è un'annata molto promettente ma ha comportato delle sfide tutt'altro che facili.

Il periodo vegetativo era cominciato con notevole anticipo, tra la fine di marzo e l'inizio d'aprile, e per fortuna la gelata arrivata nella notte tra il 27 e il 28 aprile non aveva

prodotto danni alle nostre viti. Dalla fine di aprile alla fine di maggio, le temperature erano

rimaste piuttosto basse fino a fioritura inoltrata. Per di più, da maggio ai primi di agosto si erano registrate precipitazioni ricorrenti e superiori alle medie stagionali. Quindi, abbiamo dovuto prestare molta attenzione a vigneti, non abbassando mai la guardia. Le giornate di tempo splendido e asciutto che si sono susseguite ininterrottamente da fine agosto a fine settembre, calde di giorno e fresche di notte, e le temperature basse all'inizio del periodo di maturazione che hanno rallentato il processo di crescita, hanno riportato la calma nei vigneti creando tutte le premesse per una vendemmia ben riuscita e qualitativamente ottima. I vini promettono vivacità, struttura equilibrata e acidità, tannini mature e un buon potenziale di sviluppo.

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 2018, filtrazione leggera

Bottiglie: ca. 4000

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.