

**ABRAHAM ART**  
**Pinot Noir**  
**2020**  
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:** 25 anni;

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 45 ettolitri

**Annata 2020**

L'inverno 2020 è stato secco e relativamente mite fino a marzo. All'inizio di aprile, le viti hanno germogliato con un certo anticipo. Grazie alle temperature calde di maggio, i giovani germogli si sono sviluppati bene. L'estate ha portato un clima equilibrato con giornate calde, notti fresche e precipitazioni sufficienti. Poco prima e durante la vendemmia si sono verificate forti piogge che hanno reso necessaria una raccolta molto precisa e selettiva. Il lavoro meticoloso ci ha permesso di ottenere alla fine la maturazione e la qualità desiderate. Nel complesso, l'annata 2020 è stata molto impegnativa, ma le qualità in cantina sono molto soddisfacenti.

**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. Un 30% abbiamo fermentato coi grappoli e coi raspi interi. 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 75% nuove e per il 25% vecchie. Dopo la fermentazione malolattica, maturazione per altri 20 mesi sui lieviti fini.

**Imbottigliamento:** luglio 2022, senza filtrazione

**Bottiglie:** ca. 900

**Valori analitici:**

Zuccheri residui: 1,2 g/l

Alcol: 14 %

Acidità totale: 5,2 g/L

**Caratteristiche organolettiche**

Il nostro Abraham Art Pinot Noir 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.