

PINOT NERO

2019

IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

100% Pinot Nero

Terreno e posizione

I nostri vigneti di Pinot Nero si trovano in parte su terreni morenici glaciali di porfido quarzifero molto ricchi di minerali e in parte su un sottosuolo porfirico profondo (roccia dolomitica) con sedimenti argillosi e terreni alluvionali ghiaiosi contenenti calcare e argilla.

I pendii ariosi sono ben ventilati e soleggiati, consentendo alle uve di maturare in modo ottimale.

Età delle viti: 25 anni;

Sistema d'allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 45 ettolitri

Annata 2019

Il 2019 era iniziata con un marzo secco e caldo, cui erano seguiti settimane con tempo variabile con temperature basse.

Questi condizioni atmosferiche piuttosto fredde aveva rallentato la crescita delle viti, causando un ritardo della fioritura in giugno. Dopo è arrivato un estate con temperature molto calde, favorendo una crescita rapida e florida. La vendemmia è cominciata un po' in ritardo rispetto alle ultime annate nelle prime settimane di settembre. Il tempo bello in autunno ci ha dato la possibilità di vendemmiare al momento giusto. Il 2019 promette di essere una annata molto 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: settembre 2021, filtrazione leggera

Bottiglie: 6000 circa

Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,5g/l

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 4,5 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 arrostate 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.