



ACQUISTATO IL

Pinot Nero Alto Adige DOC 2023

2023



Eleganza altoatesina

L'Alto Adige. Le sue Dolomiti maestose. I vigneti che si arrampicano su pendii ripidi. Questi sono gli "ingredienti" di una ricetta unica per la viticoltura. Ci troviamo tra le montagne della Val d'Isarco, dove nasce il Pinot Nero della linea classica della Cantina Valle Isarco. In questo caso i vigneti si estendono su terreni porfirici con depositi calcarei di roccia dolomitica. Questa particolare composizione del suolo, unita al clima fresco e soleggiato tipico della zona, conferisce al Pinot Nero mineralità e complessità aromatiche. L'altitudine varia dai 450 ai 750 metri. Questo permette una maturazione lenta delle uve e di ottenere vini con un'acidità viva e tannini fini. Il Pinot Nero è uno dei vitigni rossi più nobili al mondo, apprezzato per la sua versatilità e la sua capacità di esprimere il terroir. In Alto Adige trova un habitat ideale, dando vita a vini caratterizzati da aromi intensi di piccoli frutti rossi, spezie e note floreali. La vinificazione del Pinot Nero di Cantina Valle Isarco inizia con una raccolta a mano. Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice e il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, per preservare la freschezza e gli aromi fruttati. La maturazione sulle fecce fini conferisce al vino una maggiore complessità e struttura. Colore rosso rubino vivace, al naso rivela un bouquet intenso e complesso, con note di ciliegia, fragola, viola e un leggero sentore di spezie. In bocca, poi, è secco, equilibrato e vellutato, con tannini fini e un finale lungo e persistente. Sulla tavola accompagna bene piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e risotti.

Nonostante la Valle Isarco vanti un'antichissima tradizione enologica, la bella cantina sociale fu fondata solo nel 1961, da 24 famiglie. Cantina Valle Isarco è la più giovane cooperativa vinicola dell'Alto Adige e oggi, dopo oltre 60 anni di vita, può contare sul lavoro di ben 135 soci che coltivano in complesso 150 ettari di vigneti, suddivisi in 11 comuni che vanno da Bolzano fino a Sud di Bressanone. La Valle Isarco offre uno dei paesaggi naturali più suggestivi dell'Alto Adige, caratterizzato da maestose montagne, antichi masi, castelli, monasteri e villaggi, magnifici castagneti e soprattutto vigneti terrazzati, con i loro ordinati muriccioli in pietra. Qui i vignaioli svolgono un lavoro "eroico", abituati come sono a prendersi cura di terreni prevalentemente scoscesi, con piante che crescono fino ai 950 metri di altezza. Vigneti spesso di minuscole dimensioni ma altrettanto spesso caratterizzati da condizioni uniche, di suolo e clima. Il particolare microclima di questa zona, caratterizzato da calde giornate estive e rigide notti nel periodo della vendemmia, assicura la produzione di vini freschi, fruttati e ricchi di contenuto minerale. Complessivamente la produzione annua della Cantina Valle Isarco è di circa 950mila bottiglie, suddivise tra ben 14 varietà, di cui 10 bianche e 4 rosse. In complesso le etichette sono 28, comprese alcune edizioni speciali molto interessanti. La vocazione "bianchista" della cantina si esprime al meglio grazie ai buoni vitigni locali, come il Kerner, il Sylvaner, il Grüner Veltliner, il Gewürztraminer e ovviamente il Müller Thurgau.

La Vigna

Terreno terreni porfirici con depositi calcarei di roccia dolomitica

Esposizione Sud, Sud-Est

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Pinot Nero

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica

Sensazioni Colore: rosso rubino vivace. Profumo: intenso, struttura vellutata con equilibrato contenuto tannico, caratteristico. Sapore secco, pieno con gradevole nota acidula.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821