



ACQUISTATO IL

"Vigna Bindesi" Pinot Nero Trentino DOC 2022

2022

Un Pinot Nero capace di invecchiare a lungo



Svinando

Vigna Bindesi si trova a Pressano. Domina dall'alto dei suoi quasi 500 metri la Valle dell'Adige. La sua peculiarità risiede nel colore del suo suolo, rosso e antico, con una particolare composizione, in grado di donare al vino finezza e longevità. Questo Pinot Nero ne è un perfetto esempio. Se conservato bene in cantina, infatti, il Vigna Bindesi di Maso Grener può durare a lungo, molto a lungo, continuando a donare grandi soddisfazioni quando poi viene stappato. Vendemmia manuale, le uve vengono pigiate direttamente in tini di legno aperti. Qui si svolge la macerazione e la fermentazione che poi si completa in barrique di rovere, dove avviene anche la malolattica e il successivo affinamento. Il vino viene imbottigliato solo un anno e mezzo dopo la vendemmia. Colore scarico tipico del vitigno, Vigna Bindesi ha aromi decisamente varietali. Al naso è leggermente fruttato, con un accenno di frutti rossi e amarene, ma anche minerale e lievemente pungente. Si distingue anche il leggero profumo di legno, ben integrato con gli altri profumi. In bocca è di medio corpo e ben bilanciato in tutte le sue parti. Un vino davvero piacevole da sorseggiare, mentre si cena o mentre si attende che il pollo sullo spiedo assuma il giusto colore dorato.

Difficile essere più orgogliosamente legati al proprio territorio e alle proprie origini contadine di Cinzia Giacomoni e Fausto Peratoner. Mente, ma soprattutto cuore, del bel Maso Grener. Siamo in Trentino, una delle terre più fortunate per la coltivazione della vite che Cinzia e Fausto hanno imparato a lavorare fin da giovanissimi. Perché le loro famiglie lo facevano da sempre, quella di Cinzia coltivava i vigneti nei pressi della città di Trento mentre il bisnonno di Fausto già a fine '800 si occupava di commercio del vino a Faver in Valle di Cembra, ma anche per formazione scolastica. I due, infatti, si sono conosciuti e frequentati sui banchi di una delle più esclusive scuole enologiche italiane, quella di San Michele. Dopo anni di lavoro e impegno, viene finalmente il momento di realizzare un sogno che, nel caso di Cinzia e Fausto, consiste nell'acquisizione di un vigneto e di un vecchio maso da ristrutturare. Nel 1999 nasce così Maso Grener. Siamo a Pressano, nei pressi di Lavis, una delle zone storiche della viticoltura ed enologia trentina. La prima vendemmia, però, risale solo al 2013 e rappresenta il coronamento di un lungo percorso iniziato quasi 40 anni prima tra i banchi di scuola. Oggi l'azienda può contare su circa 5 ettari, coltivati a vigneto e in parte a frutteto e bosco. I vigneti sono coltivati seguendo principi del cosiddetto "Progetto Qualità" e adottando le pratiche della coltivazione biologica e biodinamica.

La Vigna

Terreno	terre rosse - Siltiti del Werfen
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Verticale con potatura a guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	100% Pinot Nero Diversi cloni

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione Le uve raccolte manualmente, dopo attenta selezione in vigna vengono pigiate e fatte macerare in tini aperti di piccole dimensioni. Al termine della macerazione il vino viene fatto affinare in piccole botti di rovere per 15 mesi prima di metterlo in bottiglia dove rimane ad affinare per 12 mesi.

Sensazioni Il Pinot Nero è sottile e delicato, merita attenzione all'assaggio come la lettura di una poesia antica. Vigna Bindesi Pinot Nero è luminoso e attraente per il colore rosso diafano. I profumi sono fini e dolci di ciliegie, rosa e spezie. Il gusto fragrante ricorda i piccoli frutti di bosco, il sorso è vellutato e rinfrescante.

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