



ACQUISTATO IL

Pinot Nero "Schweizer" Alto Adige DOC 2021

2021



Svinando

Un punto di riferimento per i Pinot Noir di montagna

Per molti, appassionati ed esperti, questo Pinot Nero Schweizer rappresenta una sorta di benchmark, ossia di punto di riferimento per valutare la qualità dei Pinot Noir di montagna, non importa da che parte del mondo provengano. Le uve, in questo caso, provengono solo da aree scelte accuratamente per il loro microclima. Vigneti che, nel corso degli anni, hanno dimostrato di essere ideali per la produzione di questo vitigno. Singoli vigneti si trovano ad altitudini variabili tra i 350 e i 700 metri e comprendono una grande diversità di suoli. Gli impianti, con densità di piante che possono arrivare anche a 12mila e 500 ceppi per ettari, garantiscono rese basse e di alta qualità. In questo caso la vinificazione avviene in vasche aperte, dove il mosto in fermentazione entra in contatto con le bucce tramite frequenti rimontaggi e follature. Grazie a queste tecniche le sostanze coloranti e gli aromi contenuti nella buccia vengono estratti e passano al vino. A fine fermentazione il vino passa quindi dall'acciaio in barrique, dove avviene la malolattica e dove, successivamente, matura per un periodo di circa 12 mesi. Poi, dopo l'imbottigliamento, il vino affina ulteriormente per circa un anno in bottiglia. Il Pinot Nero Schweizer si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino che varia da tenue a intenso a seconda dell'annata. Al naso rivela un bouquet seducente, con aromi complessi di frutta, come frutti di bosco maturi e ciliegie, poi note speziate di pepe e cuoio. Questi aromi e sensazioni trovano perfetta corrispondenza anche in bocca, dove il vino regala piacevoli sorprese, grazie a un tannino avvolgente e una grande eleganza e finezza. La sua struttura e la corposità armoniosa, rendono questo rosso di montagna estremamente longevo. Il Pinot Nero Schweizer è perfetto con cacciagione, brasati, carni rosse e formaggi stagionati.

C'è un nome che ogni buon appassionato di vino in Italia identifica con il vitigno Pinot Nero. E' quello di Franz Haas, vignaiolo in Alto Adige. Franz Haas, però, non è solo una cantina e non è solo un marchio. Franz Haas, infatti, è prima di tutto un uomo e la sua famiglia che da sette generazioni produce vino e che da sette generazioni mette nelle sue bottiglie tutta la sua filosofia di vita: una continua e instancabile ricerca della perfezione. La cantina Franz Haas nasce nel 1880 e viene tramandata da sette generazioni al primogenito di famiglia, che ha l'onore e la responsabilità di portare sempre lo stesso nome, Franz (quello attualmente a capo dell'azienda è Franz VII, mentre Franz VIII sarà il suo naturale erede). In campagna le vigne sono gestite nel più assoluto rispetto dell'ambiente, esclusivamente con sostanze organiche per favorire il processo naturale di coltivazione e fertilizzazione. Nel 1999, con i primi segnali del recente cambiamento climatico, per non rinunciare alla qualità sono stati presi in affitto diversi ettari in altitudine e nel 2000 sono stati piantati cloni più adatti alle nuove condizioni. Oggi i vigneti dell'azienda arrivano a oltre 1100 metri sul livello del mare e sono attualmente tra i più alti dell'Alto Adige. Coltivare a queste altitudini è più difficile e faticoso, ma i vini che nascono da queste terre si distinguono per caratteristiche molto peculiari che li rendono unici. E milioni di appassionati in tutto il mondo gli sono grati dello sforzo fatto!

Il Pinot Nero Schweizer si presenta con un rosso rubino che varia da tenue a intenso a seconda dell'annata. Il suo bouquet seduce con aromi complessi e stratificati di frutta, come frutti di bosco maturi e ciliegie, poi note speziate di pepe e cuoio. Questi aromi e sensazioni si rispecchiano anche al palato, in bocca il vino entusiasma per i suoi tannini avvolgenti, con eleganza e finezza, e per la sua struttura e corposità armoniosa che lo rendono molto longevo.

La Vigna

Terreno	terreni limosi
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Pinot Nero

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione

La vinificazione delle uve avviene in vasche aperte tramite frequenti rimontaggi e follature. Grazie a queste tecniche le sostanze coloranti e gli aromi contenuti nella buccia vengono estratti e passano al vino. A fine fermentazione il vino passa quindi dall'acciaio in barrique nelle quali avviene la fermentazione malolattica e successivamente la maturazione per un periodo di 12 mesi. In seguito all'imbottigliamento il vino affina per circa un anno in bottiglia.

Sensazioni

Il Pinot Nero Schweizer si presenta con un rosso rubino che varia da tenue a intenso a seconda dell'annata. Il suo bouquet seduce con aromi complessi e stratificati di frutta, come frutti di bosco maturi e ciliegie, poi note speziate di pepe e cuoio. Questi aromi e sensazioni si rispecchiano anche al palato, in bocca il vino entusiasma per i suoi tannini avvolgenti, con eleganza e finezza, e per la sua struttura e corposità armoniosa che lo rendono molto longevo.

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