



ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Alto-Adige DOC Riserva Passion

2009



*Svinando*

## Un Pinot fresco con lo spessore di un grande vino

Le qualità ci sono tutte: terreni morenici e ciottolosi, la selezione dei vigneti, la vinificazione "gravitazionale" permessa dalla splendida struttura aziendale disposta su quattro livelli fino a 22 m sotto terra, e infine 18 mesi di affinamento in legno.

Vi aspettate un vino complesso, da meditazione? Assolutamente no, tutta la cura del team di St. Pauls è finalizzata ad ottenere un Pinot fresco, che sprigiona le note classiche di fragola fresca, ma che ha nel palato la spalla e lo spessore del grande vino.

San Paolo si trova in una delle zone vinicole più belle dell'Alto-Adige e d'Italia. La maturazione delle uve è favorita da condizioni climatiche ottimali: le Alpi fanno da riparo naturale, e il periodo di maturazione è caratterizzato da giornate calde, quasi sempre soleggiate, e notti più fresche. In questa splendida cornice, nel 1907 trentasei appassionati viticoltori della zona hanno dato vita alla cooperativa Cantina Produttori San Paolo. Oggi i soci sono 215, e la nuova giovane squadra guidata da Leopold Kager ha conferito alla Cantina una nuova e ambiziosa immagine: "la nostra ricerca costante mira all'armonia fra tradizione e progresso, che ci permetta di produrre vini di qualità e carattere".

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Morenico-calcareo-argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud - est, 400 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	6.700 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Alto Adige
<b>Uve</b>	Pinot Nero
<b>Gradazione</b>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	15°
<b>Quando Berlo</b>	Oggi
<b>Abbinamento</b>	Carni rosse saporite
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione in acciaio inox; affinamento 18 mesi in barrique.
<b>Sensazioni</b>	Colore rosso granato intenso; naso di fragola macerata, bocca sottile.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821