ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero DOC Vigna Bindesi 2015



Quando l?apparenza inganna

Il Pinot Nero trentino è davvero una bella sorpresa: si veste di tinte chiare, che celano però un vino intenso e coinvolgente. Il Pinot Nero Vigna Bindesi 2015 di Maso Grener ne è uno splendido esempio, con il suo cerasuolo chiaro, il suo equilibrio perfetto tra sentori olfattivi, rotondità e morbidezza.

Siamo a Lavis, piccolo comune in provincia di Trento, uno dei distretti del vino più conosciuti di tutta la regione, in cui il Pinot Nero si esprime ad alti livelli. Qui, nel 1999 nasce Maso Grener, 5 ettari di vigna coltivati con amore e passione da Fausto Peratoner e sua moglie Cinzia. Una piccola realtà artigianale, che opera seguendo i principi del "Progetto Qualità", adottando molte pratiche della coltivazione biologica e biodinamica. Al primo sorso di questo Pinot Nero è subito evidente la differenza con i Pinot Neri classici della Borgogna: vini solitamente dominati da una forte struttura tannica e da un?elevata acidità, spesso difficili da comprendere e da bere in giovinezza. Il Vigna Bindesi 2015 invece stupisce per rotondità e morbidezza, facendosi apprezzare ottimamente anche in gioventù. All?esame visivo si presenta con un colore leggero e scarico, ed al naso i profumi ricordano gli aromi varietali dell?uva, spaziando tra il fruttato ed il legno e la vaniglia derivanti dell?affinamento. La bocca ha un corpo rotondo ed una struttura leggera, con un tannino delicato. Un vino assolutamente da non perdere, che ti stupirà per piacevolezza al palato e perfetta armonia tra tutte le sue componenti.

La Vigna

Terreno	Terre rosse, ricche di siltiti del Werfen
Esposizione	Ovest, 370-390m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	Carni bianche o rosse delicate, pesce, pasta e fagioli, zuppe
Vinificazione	Raccolta a mano in casse; segue diraspatura senza pigiatura. Macerazione in tonneau aperti da 500 litri. Follatura al primo giorno, pressatura e fine fermentazione; la malolattica viene svolta in barriques
Sensazioni	Alla vista si presenta cerasuolo chiaro. Il naso presenta note di ribes maturo, con accenni vanigliati. La bocca è di corpo rotondo, con una struttura particolarmente leggera e tannini delicatamente percepibili

© 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