ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Alto Adige DOC 2017



Elegante e delicato, Pinot Nero 100%

Ci avventuriamo tra le vallate del Trentino Alto-Adige, lungo la Strada del Vino, che da Salorno giunge a Nalles. Un paesaggio reso meraviglioso anche dalla presenza delle azzurre acque del Lago di Caldaro. Qui nasce il Pinot Nero Alto Adige DOC Castel Sallegg che ti presentiamo oggi: un vino giovane, giocherellone al naso, con un bouquet fresco e tipico della varietà.

Originario della Borgogna, il Pinot Nero è uno dei vitigni più nobili ed eleganti al mondo. Difficile da affrontare e da domare, può regalare vini eccelsi o del tutto anonimi; vinificato in purezza, rappresenta una delle sfide più difficili per i produttori vinicoli, con in media un'annata buona ogni cinque. Diversamente da quanto ci si potrebbe aspettare, i migliori Pinot Nero italiani non nascono nei territori dei grandi rossi, ma nel Nord-Est, zona sicuramente più conosciuta per i suoi vini bianchi, ma particolarmente vocata anche per questo eccezionale vitigno. Qui, infatti, il Pinot Nero, ottiene risultati ottimi, come dimostra proprio il Pinot Nero Alto Adige, che ha ottenuto la DOC nel 1975. Quello che ti proponiamo oggi è uno dei cavalli di battaglia dell?Azienda Agricola Castel Sallegg: uno squisito equilibrio tra sentori olfattivi, morbidezza e rotondità. Al naso sfumature di frutta fresca, con fragola e ciliegia in evidenza; la bocca giovane e rotonda, in gran forma, con tannini morbidi e una buona persistenza. Castel Sallegg ha sede a Caldaro e vanta una tradizione di qualità che parte dal lontano 1851, anno in cui gli attuali possedimenti con i vigneti circostanti divengono proprietà dei Conti von Kuenburg. Ancora oggi le cantine si trovano all?interno del Castello, a testimonianza storica di un?aristocrazia rurale che da sempre vede convivere la vita del Castello con l?attività vitivinicola.

La Vigna

Terreno	Argilloso-sabbioso
Esposizione	Sud-ovest, da 230 a 500m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Carni bianche saporite o rosse delicate; pesce, zuppe e formaggi stagionati.
Vinificazione	15 giorni di fermentazione controllata in serbatoi di acciaio inox a una temperatura non superiore ai 28°C, quindi fermentazione malolattica naturale. Affinamento: 12 mesi in barrique francesi.
Sensazioni	Pinot leggero e giovane, giocherellone al naso, con frutta fresca, fragola. Bocca leggera e rotonda.

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