ACQUISTATO IL .....

"Dextrum" Pinot Nero Trentino DOC 2021 2021

Asciutto, con sapidità e morbidezza

Il Pinot Nero è considerato il più nobile ed elegante dei vitigni. E allo stesso tempo è il più difficile da interpretare e quello che pone l'enologo di fronte a scelte complesse. Dextrum è il Pinot Nero proposto dall'Azienda Agricola Lagertal. Trentino DOC, nasce da una lavorazione in purezza di Pinot Nero, caratterizzato da una maturazione precoce e grande sensibilità al terroir. Dopo la vendemmia, le uve vengono conferite in cantina e sottoposte a diraspapigiatura e successivamente a macerazione e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Dopo la vinificazione seguono 2-3 travasi in serbatoi di acciaio e una sosta di circa 15 mesi, durante la quale il vino subisce la fermentazione malolattica con un conseguente ammorbidimento del gusto. Segue l'imbottigliamento e un'ulteriore sosta in bottiglia di circa 6 mesi prima dell'immissione in commercio. Colore rosso rubino scarico tendente al granato, al naso rivela un profumo intenso di frutti rossi di sottobosco, ribes e ciliegia. In bocca è piacevolmente asciutto, con sapidità e morbidezza. Si abbina bene a minestre di verdura, pasta e fagioli e carni miste.

Immersa nella provincia di Trento, la Vallagarina, Lagertal in tedesco, definisce l'ultimo tratto tra i monti della valle percorsa dal fiume Adige. Qui, dove le Alpi meridionali si impongono per l'ultima volta con vette dai 1000 ai 2000 metri, prima di abbassarsi verso la Val Padana, una lunga storia ha favorito gli insediamenti, i borghi e i castelli. E' in questo incantato angolo di Italia che la famiglia Zago ha dato vita alla sua Azienda Agricola con vigneti a Reviano, un piccolo paese, conosciuto per essere un ripiano morenico che favorisce la crescita di uva, donando un sapore speciale al vino. Da qui, tra l'altro, si gode di una spettacolare vista su tutta la valle e si ha la possibilità di ammirare il magnifico fiume Adige che scorre in mezzo alle viti. Lagertal si estende su 2 ettari, a 450 metri di altitudine. La produzione annua complessiva è di circa 25.000 bottiglie, ottenute nel pieno rispetto dei metodi tradizionali e selezionando solo il meglio della materia prima, per garantire qualità ed equilibrio al prodotto finale.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Nord, Sud
Allevamento	Pergola Semplice Trentina
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: Diraspapigiatura dell'uva con successiva macerazione e fermentazione del pigiato ottenuto per circa 12 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Maturazione ed affinamento dopo la vinificazione seguono 2-3 travasi in serbatoi di acciaio dove sosta per circa 15 mesi, durante questo periodo il vino subisce la fermentazione malolattica con conseguente ammorbidimento del gusto. Segue poi imbottigliamento con sosta in bottiglia di circa 6 mesi prima dell'immissione in commercio.
Sensazioni	Colore: Colore rosso rubino scarico tendente al granato. Profumo: Profumo intenso di frutti rossi di sottobosco, ribes e ciliegia. Sapore: Asciutto, secco con sapidità e morbidezza. Temperatura di servizio 14-15° C.

© 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