ACQUISTATO IL .....

"Mokner" Pinot Nero Trentino DOC 2017



Il capriccioso Pinot Nero delle Dolomiti

Il Pinot Nero sa esprimersi al meglio in Trentino. A patto, ovviamente, che suoli ed esposizioni siano congeniali al capriccioso vitigno di origine borgognona. Si trova bene, per esempio, nelle zone collinari con altitudine fino a 700 metri. Pendii ben ventilati, con terreni ghiaiosi e perfette esposizioni. Quelli di Concilio sono allevati a Guyot e cordone speronato, tutti rigorosamente a bassa produttività. Il Mokner nasce da una selezione in vigna attenta e da una fermentazione in contenitori di acciaio inox di piccola capacità alla temperatura di 22-25°C. Dopo la malolattica, il vino affina in barrique per 15 mesi. L'imbottigliamento avviene, senza filtrazione, dopo che il vino è stato lasciato riposare per altri tre mesi in contenitori inerti. Vino capace di invecchiare a lungo in cantina senza accusare affaticamento, nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino tenue. Al naso sono le note di frutta rossa, in particolare amarena e marasca, a dominare. In bocca è armonico e morbido. Quasi carezzevole, con retrogusto molto fruttato. Ritornano le note di marasca e amarena, che ben si integrano con la leggera sensazione di tostatura. Il corpo è giustamente medio ma nel complesso si rivela un vino di grande piacevolezza, delicato ed elegante.

Una bella storia, quella di Concilio. Azienda nata nel 1972, frutto dell'unione della cantina Grigolli con la ditta Boschi e Gamberoni, e, dal 1990, anche della Cantina Sociale di Trento. Quest'ultima dal 2018 è di fatto la proprietaria dell'azienda e controlla l'intero ciclo, dalla campagna alla commercializzazione dei prodotti su tutti i mercati del mondo. Una storia di bella cooperazione, quindi. Abbastanza tipica per il Trentino. Ampia e variegata è la sua produzione che comprende tutti i grandi classici del territorio. Dai bianchi e rossi da uve internazionali e autoctone, alle eccellenti bollicine metodo classico. Etichette premiate dalla critica e, cosa ancora più importante, anche da tanti consumatori appassionati.

La Vigna

Terreno	Terreno ghiaioso
Esposizione	Sud/Ovest, 400/700m slm
Allevamento	Guyot e Pergola trentina
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino - Alto Adige
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 36 mesi da oggi
Abbinamento	Petto d'anatra alle mele e marmellata di ribes
Vinificazione	Diraspatura e fermentazione in acciaio inox a 22-25°C.
Sensazioni	Colore rosso rubino tenue, profumo stimolante di frutta rossa (amarena - marasca) e vaniglia, sapore armonico e carezzevole con retrogusto molto fruttato. Si nota molto la marasca e l'amarena, che danno un tocco di delicatezza ed eleganza; non di grande corpo, ma molto delicato ed elegante.

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