



ACQUISTATO IL

Pinot Nero Alto Adige DOC 2024

2024

Finezza ed eleganza nel bicchiere



Svinando®

In Alto Adige si chiama Blauburgunder. Per noi italiani è più semplicemente Pinot Nero in purezza. Un grande vino prodotto da Hans Rottensteiner partendo da uve raccolte, a mano, nei vigneti aziendali che si affacciano sulle alpi. Un vino di grande finezza ed eleganza. Vinificazione in acciaio, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in botti di rovere grandi. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino. Al naso è piacevolmente fruttato, con ricordi evidenti di frutta rossa matura ma ancora croccante. Marasca, lampone e mirtilli. In bocca si ritrova la stessa sensazione fruttata. Poi una leggera vena fresca e un tannino moderato ma comunque percettibile. Un vino dotato di buona struttura ma soprattutto un perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti. Da provare con i piatti tipici della tradizione Altoatesina.

Non importa che il nome sia di chiare origini tedesche. La cantina Hans Rottensteiner è Altoatesina al 100%, profondamente legata al suo territorio fin dalla sua fondazione nel lontano 1530. Azienda familiare, alla guida della cantina si sono ormai succeduti diverse generazioni di viticoltori. Oggi è Hannes a ricoprire il ruolo di enologo, lasciando che il padre Anton si occupi della vigna. La tenuta si trova vicino a Bolzano, in un fondovalle alpino di grande suggestione. Filari di uva, alberi da frutto e antichi masi. La famiglia Rottensteiner coltiva prevalentemente uve autoctone, come Schiava e Lagrein. Quasi dieci ettari di proprietà, non pochi per la zona, condotti con passione e nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente, a cui si affiancano altri 75 di conferitori locali di fiducia. E se le uve sono di prima qualità, in cantina le più moderne tecnologie enologiche, fanno il resto. I vini della bella azienda Altoatesina sono qui da provare.

La Vigna	
Terreno	Argilloso, porfirico
Esposizione	350-500 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino - Alto Adige
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Bistecca con patate
Vinificazione	Dopo la fermentazione a 25°C in acciaio il vino matura in botti di rovere grandi per sviluppare al meglio le sue caratteristiche.
Sensazioni	Il Pinot Nero è un vino rosso pieno e fruttato, con note di visciola.

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