ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Vigneti Dolomiti IGT 2024 2024



La gioventù del Pinot Nero

Questo Pinot Nero proposto da Maso Grener proviene da vigne giovani, messe a dimora alcuni anni fa per ampliare il bel vigneto Bindesi. Per l'impianto sono stati utilizzati 5 cloni di Pinot Nero particolarmente adatti per la vinificazione in rosso, capaci di adattarsi bene al particolare suolo che si trova in questa parte della collina. Dalla terra rossa del Bindesi, infatti, nascono vini eleganti e longevi, ma godibilissimi anche da giovani. Vendemmia a mano per garantire una accurata selezione dei grappoli, la prima parte della vinificazione avviene in contenitori aperti. Solo successivamente il vino viene posto in botti di rovere, dove porta a termine la delicata fase di fermentazione e svolge malolattica e affinamento. Il risultato è un vino dotato di un bel colore luminoso e attraente. I profumi sono dolci di ciliegie, ribes e spezie. In bocca, invece, è fragrante e ricorda ancora i piccoli frutti di bosco. Un vino facile da bere ma molto gratificante. Facile anche da abbinare, con soddisfazione e molte preparazioni. Per un abbinamento tradizionale, si può pensare a un piatto di carne salada trentina. Ma è perfetto anche abbinato a una carne bianca, come il coniglio preparato con una lenta cottura con i funghi.

Difficile essere più orgogliosamente legati al proprio territorio e alle proprie origini contadine di Cinzia Giacomoni e Fausto Peratoner. Mente, ma soprattutto cuore, del bel Maso Grener. Siamo in Trentino, una delle terre più fortunate per la coltivazione della vite che Cinzia e Fausto hanno imparato a lavorare fin da giovanissimi. Perché le loro famiglie lo facevano da sempre, quella di Cinzia coltivava i vigneti nei pressi della città di Trento mentre il bisnonno di Fausto già a fine '800 si occupava di commercio del vino a Faver in Valle di Cembra, ma anche per formazione scolastica. I due, infatti, si sono conosciuti e frequentati sui banchi di una delle più esclusive scuole enologiche italiane, quella di San Michele. Dopo anni di lavoro e impegno, viene finalmente il momento di realizzare un sogno che, nel caso di Cinzia e Fausto, consiste nell'acquisizione di un vigneto e di un vecchio maso da ristrutturare. Nel 1999 nasce così Maso Grener. Siamo a Pressano, nei pressi di Lavis, una delle zone storiche della viticoltura ed enologia trentina. La prima vendemmia, però, risale solo al 2013 e rappresenta il coronamento di un lungo percorso iniziato quasi 40 anni prima tra i banchi di scuola. Oggi l'azienda può contare su circa 5 ettari, coltivati a vigneto e in parte a frutteto e bosco. I vigneti sono coltivati seguendo principi del cosiddetto "Progetto Qualità" e adottando le pratiche della coltivazione biologica e biodinamica.

La Vigna

Terreno	Siltite del Werfen - "Terre rosse di Pressano"
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	100% Pinot Nero diversi cloni
Gradazione	13.00%
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Le uve raccolte manualmente dopo la pigiatura sono poste nei tini aperti per una breve macerazione e successivamente la fermentazione viene svolta in serbatoio inox con l'utilizzo di lieviti indigeni.
Sensazioni	Il Pinot nero è sottile e delicato e mostra al naso la fragranza di piccoli frutti e ciliegie. In bocca seppur giovane è fresco e mostra una sapidità crescente nel tempo.

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