ACQUISTATO IL .....

"Trattmann" Pinot Noir Riserva Alto Adige DOC 2023 2023

Rosso di montagna, nobile ed elegante



La Vigna

Terreno Per questo vino utilizziamo solo uve selezionate, vendemmiate su terreni vocati con rese minime. La gran parte delle uve proviene dalle nostre zone di produzione di Mazzon, caratterizzate da terreni argillosi contenenti limo, con detriti derivanti dal disfacimento della roccia calcarea. Le uve restanti provengono dalla zona di Pinzon, poco distante da Mazzon, caratterizzata da un clima più tiepido e da Cornaiano nell'Oltradige.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Pinot Nero 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la diraspatura il mosto viene portato con la propria gravitá nei tini d'acciaio inox per la fermentazione (20-24 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento per 12 mesi in grandi botti di rovere (12 hl) e piccole botti (barrique). Ulteriore affinamento per 8 mesi nella botte grande (70 hl) e per 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Color rosso rubino con lievi sfumature granate, profumi intensi e complessi con sentori di frutta matura, ciliegia e marasca. Gusto morbido delicato, vinoso e tannini fruttati, di buona struttura e persistenza. Ottimo vino da pasto, particolarmente adatto agli arrosti, cacciagione ed ai formaggi piccanti.

Trattmann è un Pinot Nero, Alto Adige DOC, proposto da cantina Girlan. Nasce da una selezione molto accurata di uve provenienti da vigneti che si trovano nel comune di Mazzon, da Pinzon, poco distante, e da Cornaiano nell'Oltradige. Vendemmia manuale, dopo la diraspatura il mosto viene portato, per gravità, in tini d'acciaio inox dove avviene la fermentazione. Quindi, dopo aver anche svolto la malolattica, affina per 12 mesi in grandi botti di rovere e in barrique. Segue un ulteriore affinamento, di 8 mesi circa, in una botte grande da 70 ettoliti, e altri 6 mesi in bottiglia. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, con lievi sfumature granate. Profumi intensi e complessi con sentori di frutta matura, ciliegia e marasca. In bocca è morbido delicato, vinoso, con tannini fruttati, buona struttura e persistenza.

Il 23 deve essere un numero fortunato. Almeno dalle parti dell'Alto Adige. Sì, perché nel 1923 è nata la Cantina Girlan e a fondarla, guarda caso, furono proprio 23 viticoltori. Cabala a parte, la cantina ha come sede uno storico maso del XVI. Dietro a queste mura di antica tradizione e negli intricati corridoi della cantina, oggi si celano i segreti di una tecnologia enologica all'avanguardia e le condizioni ideali per l'invecchiamento dei vini. Ne è passata di acqua sotto ai ponti. E di vini in quelle cantine. Oggi i viticoltori coinvolti nel progetto di Girlan sono 200, distribuiti su un'area coltivata a vigneto di circa 220 ettari. Vigne nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina, tutte lavorate con grande dedizione. L'enologo responsabile della creazione dei vini è Gerhard Kofler, che cura personalmente i contatti con i vignaioli, fornendo la propria consulenza nelle fasi più delicate della stagione. Il risultato è qui da provare. Vini di qualità elevatissima, suddivisi in tre distinte linee: Le Selezioni, I Vigneti e I Classici.

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