ACQUISTATO IL .....

# Pinot Nero Riserva "Praepositus" Alto Adige DOC 2023 2023




## Dalla Borgogna? No dall'Alto Adige

Non fosse per quella scritta in due lingue, italiano e tedesco, questo Pinot Nero potrebbe tranquillamente essere scambiato per uno dei (tanti) buoni rossi di Borgogna. Stessa eleganza. Stessa finezza. Stesso carattere. Ma (per fortuna) questa volta la bottiglia che abbiamo di fronte non arriva dalla Francia ma dal cuore dell'Alto Adige. E per la precisione dalla cantina dell'Abbazia di Novacella. Fermentazione in acciaio inox con macerazione sulle bucce per 15 giorni, dopo la svinatura e la conversione malolattica, questo vino matura in barrique e tonneaux francesi per 24 mesi. Il risultato è un calice che si tinge di un bellissimo colore rosso rubino con sfumature rosate. Al naso quello che si percepisce fin da subito è la tipica frutta rossa. Amarena e ribes nero su tutti. Poi sottobosco, cannella e chiodi di garofano. Come anticipato, è un vino estremamente elegante e seducente, ben sostenuto da una giusta acidità che non ne intacca la naturale anima vellutata. Un vino che, ne sono certi i suoi produttori, non ha alcuna fretta di finire nel bicchiere. Correttamente conservato, al buio e all'interno di una cantina fresca e umida, sa tranquillamente attendere anche 20 anni, maturando ed evolvendosi fino a diventare una piccola opera d'arte vivente. In tavola sa valorizzare sia piatti a base di carne che di pesce. Ottimo con l'agnello e con il salmone.

Non si può pensare all'Alto Adige viticolo e non rivolgere lo sguardo verso le colline che ospitano i vigneti della storica cantina dell'Abbazia di Novacella. Del resto questa è annoverata tra le più antiche ancora attive del mondo. Le prime tracce documentali che parlano dell'Abbazia risalgono addirittura al 1100. Nel 1177, per la precisione, papa Alessandro III riconobbe al monastero il possesso dei vigneti nelle vicinanze e nel corso dei secoli, attraverso donazioni, fondazioni, acquisti e scambi, l'Abbazia accumulò considerevoli possedimenti di vigneti. Parte dei quali sono ancora nelle disponibilità dell'azienda dei nostri giorni. Dal fondo valle, ossia da circa 600 metri sul livello del mare, i vigneti di Novacella arrivano infatti a sfiorare i 900 metri di quota. Ancora oggi molti contadini conferiscono le loro uve migliori alla cantina dell'abbazia, perché vengano lavorate con cura e trasformate negli eccellenti vini apprezzati in tutto il mondo.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Depositi morenici permeabili su una base porfirica |
| **Esposizione** | Nord |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 5000 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Alto Adige |
| **Uve** | 100% Pinot nero |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 24 anni |
| **Abbinamento** | Sella di agnello in crosta di erbe con salsa al rosmarino. Guanciale di manzo con fagiolini verdi. Salmone grigliato con ragù di carciofi e pomodori. |
| **Vinificazione** | Fermentazione in acciaio inox con macerazione sulle bucce per 15 giorni; 10% uve intere. Fermentazione malolattica e maturazione in Barrique e Tonneaux francesi per 24 mesi (1/3 nuovi) |
| **Sensazioni** | Rosso rubino con sfumature rosate. Al naso amarena, e note di ribes nero. Odori del sottobosco e quelli di cannella e chiodi di garofano. Elegante e seducente, dalla vivida acidità e dalla struttura vellutata. |

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