



ACQUISTATO IL .....

"Monticol" Pinot Noir Alto Adige DOC Riserva 2022

2022

## Nobile Pinot Nero di montagna



Svinando

### La Vigna

#### Terreno

Il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente. I terreni leggeri, magri, sabbiosi e argillosi determinano delle rese naturalmente contenute. Il sottosuolo è composto per il 55-60% di roccia quarzifera, con un valore pH leggermente acido.

#### Esposizione

Sud Ovest

#### Allevamento

Guyot

#### Densità imp.

5000

### Il Vino

#### Tipologia

Vino rosso fermo

#### Provenienza

Alto Adige

#### Uve

100% Pinot Noir

#### Gradazione

14% vol

#### Temp. Servizio

18 gradi

#### Quando Berlo

da invecchiamento

#### Abbinamento

Menu di carne

#### Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura dei grappoli e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi, in parte in botti di legno grandi (30%) e in parte in barrique (70%). Per l'affinamento in barrique si utilizzano per un terzo botti nuove. Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

#### Sensazioni

Colore: rosso rubino. Profumo: Il profumo di questo Pinot Noir si presenta ricco di sfaccettature, proponendo non solo aromi fruttati di lamponi, ciliegie e frutti di bosco, ma anche un profumo delicato di spezie eleganti e sentori pietra focata.

Il "Monticol" Pinot Noir Alto Adige DOC Riserva 2022 è un vino nobile e elegante, con una struttura composta e una persistenza di sapore. Il colore è un intenso rosso rubino, con riflessi violacei. Il bouquet è profondo e complesso, con note di frutta matura come i lamponi e le ciliege, unite a sentori di spezie e pietra focata. In bocca, il vino è strutturato e tannico, ma con una buona armonia e una persistente acidità che lo rende equilibrato. La fine è lunga e persistente, con un finale di sottile tanino e sentori di frutta secca.

Terlano, Cividale del Friuli, è un luogo che nasce nel tempo. Nell'antichità era un centro etrusco, poi fu abitato dai Romani, e divenne un borgo fortificato nel Medioevo. Il nome deriva dal termine "terlano", che indica un tipo di pianta arbustiva che viene usata per costruire muri e recinzioni. Oggi Terlano è una piccola cittadina rurale, con poche case e un paio di chiese. Il suo territorio è caratterizzato da terreni rocciosi e difficili, ma proprio per questo è stato utilizzato per coltivare vigneti. Terlano Cividale del Friuli è quindi un luogo che ha vissuto una storia molto più antica delle nostre attuali conoscenze.

Sapore: Piacevolmente equilibrato e con una spiccata eleganza minerale, questo rosso ammalia il palato, gratificandolo con un retrogusto complesso e persistente.

Nobile Pinot Nero di montagna, Monticol, Alto Adige DOC Riserva di Cantina di Terlano, si produce con uve provenienti da vigneti situati ad altezza medio-elevata ed elevata, tra i 450 e i 600 metri sul livello del mare. Qui, infatti, le correnti d'aria discendenti dalle cime innevate rinfrescano la temperatura anche in piena estate, permettendo al Pinot Noir di giungere a perfetta maturazione, con aromi di rara finezza e complessità. Del resto il Pinot Nero è di casa da queste parti. E non certo da qualche anno. Viene, infatti, coltivato in queste zone fin dalla metà del 19esimo secolo, dando vita a rossi strutturati ed eleganti. E non fa certo eccezione questo Monticol che al termine della vinificazione viene fatto maturare per almeno 12 mesi, in parte in botti di legno grandi e in parte in barrique, per un terzo circa nuove. Rosso rubino, il profumo di questo Pinot Noir è ricco di sfaccettature. Aromi fruttati di lampone, ciliegie e frutti di bosco, con delicate note di spezie e sentori pietra focaia. In bocca, invece, è piacevolmente equilibrato, con una spiccata eleganza minerale. Complesso e persistente, si accompagna bene a piatti di carne non eccessivamente complessi o ricchi di intingoli.

Fondata nel 1893, la Cantina di Terlano è una delle cooperative di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige. I suoi 143 soci attuali coltivano 190 ettari di vigneti, dando vita a una produzione annua totale di circa un milione e mezzo di bottiglie, divise in due linee, a cui si aggiungono alcune chicche di grande valore enologico. Nella moderna cantina maturano esclusivamente vini DOC, in particolare bianchi, grazie soprattutto alla nuova area realizzata nel 2009, dove i vini hanno tutto lo spazio necessario per crescere e svilupparsi al meglio. Anche da un punto di vista architettonico la Cantina di Terlano merita una menzione speciale. All'esterno, infatti, parte dell'edificio è stato ricoperto di porfido rosso, la roccia tipica della zona, mentre il tetto della cantina è stato inverdito e ricoperto di viti, integrandosi così nel paesaggio coltivato circostante. L'archivio enologico della cantina rappresenta un unicum in Italia con le sue 100.000 bottiglie dall'annata 1955 ad oggi. La cantina custodisce però anche qualche antico tesoro: alcune bottiglie risalenti all'anno di fondazione!

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