



ACQUISTATO IL

Pinot Nero "Schweizer" Alto Adige DOC 2022

2022

Un punto di riferimento per i Pinot Noir di montagna



Svinando

Per molti, appassionati ed esperti, questo Pinot Nero Schweizer rappresenta una sorta di benchmark, ossia di punto di riferimento per valutare la qualità dei Pinot Noir di montagna, non importa da che parte del mondo provengano. Le uve, in questo caso, provengono solo da aree scelte accuratamente per il loro microclima. Vigneti che, nel corso degli anni, hanno dimostrato di essere ideali per la produzione di questo vitigno. Singoli vigneti si trovano ad altitudini variabili tra i 350 e i 700 metri e comprendono una grande diversità di suoli. Gli impianti, con densità di piante che possono arrivare anche a 12mila e 500 ceppi per ettari, garantiscono rese basse e di alta qualità. In questo caso la vinificazione avviene in vasche aperte, dove il mosto in fermentazione entra in contatto con le bucce tramite frequenti rimontaggi e follature. Grazie a queste tecniche le sostanze coloranti e gli aromi contenuti nella buccia vengono estratti e passano al vino. A fine fermentazione il vino passa quindi dall'acciaio in barrique, dove avviene la malolattica e dove, successivamente, matura per un periodo di circa 12 mesi. Poi, dopo l'imbottigliamento, il vino affina ulteriormente per circa un anno in bottiglia. Il Pinot Nero Schweizer si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino che varia da tenue a intenso a seconda dell'annata. Al naso rivela un bouquet seducente, con aromi complessi di frutta, come frutti di bosco maturi e ciliegie, poi note speziate di pepe e cuoio. Questi aromi e sensazioni trovano perfetta corrispondenza anche in bocca, dove il vino regala piacevoli sorprese, grazie a un tannino avvolgente e una grande eleganza e finezza. La sua struttura e la corposità armoniosa, rendono questo rosso di montagna estremamente longevo. Il Pinot Nero Schweizer è perfetto con cacciagione, brasati, carni rosse e formaggi stagionati.

La Vigna

Terreno terreni limosi

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 0

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Pinot Nero

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione La vinificazione delle uve avviene in vasche aperte, nelle quali il mosto in fermentazione entra in contatto con le bucce frequenti rimontaggi e follature. Grazie a queste tecniche le sostanze coloranti e gli aromi contenuti nella buccia vengono estratti e passano al vino. A fine fermentazione il vino passa quindi dall'acciaio in barrique nelle quali avviene la fermentazione malolattica e successivamente la maturazione per un periodo di 12 mesi. In seguito all'imbottigliamento il vino affina per circa un anno in bottiglia.

Sensazioni Il Pinot Nero Schweizer si presenta con un rosso rubino che nasconde da queste terre si distinguono per caratteristiche molto seducenti con aromi complessi e stratificati di frutta, come frutti di bosco maturi e ciliegie, note speziate di pepe e cuoio. Questi aromi e sensazioni si rispecchiano anche al palato in bocca il vino emoziona per i suoi tannini avvolgenti, con eleganza e finezza, e per la sua struttura e corposità armoniosa che lo rendono molto longevo.

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 N. Iscrizione Registro Imprese