



ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti IGT 2024

2024

## Elegante e morbido



Svinando®

Quello di Konrad Oberhofer è un Pinot Nero elegante che colpisce per la sua morbidezza, fragranza e il carattere fruttato. Le uve in questo caso provengono da vigneti caratterizzati da suoli composti di argilla, calcare e porfido. Terreno ideale per la coltivazione di questo vitigno, conosciuto per il suo carattere capriccioso. Dopo la vendemmia, le uve vengono separate dai raspi, ma solo al 75%. Il restante 25%, invece, viene avviato alla vinificazione intatto. La fermentazione dura circa 10 giorni, e durante questo periodo il mosto rimane sempre a diretto contatto con le bucce. Colore rosso rubino vivace, con sfumature granate, presenta profumi freschi, esuberanti e accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia. Vino armonico ed equilibrato, è privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato. Si sposa bene con piatti a base di carni bianche, arrosti, primi piatti con ragù di carne.

Konrad Oberhofer era un vignaiolo con un approccio all'avanguardia. Riconosciuto il potenziale dei suoi vigneti, ha iniziato a vinificare separatamente le uve delle singole tenute, aumentando così la qualità dei suoi vini. Questa visione moderna lo portò presto ad abbandonare la vendita di vino sfuso, scegliendo la commercializzazione in bottiglia. Oggi, con la stessa perseveranza e passione di allora, Martin Foradori ha raccolto il testimone del nonno Konrad, selezionando e vinificando uve dai pregiati vigneti dell'Alto Adige, in modo da portare avanti la storica tradizione della sua famiglia e dei suoi vini rinomati in tutto il mondo. Se un tempo era la Schiava, vitigno autoctono locale, a monopolizzare il mercato, oggi sono le altre varietà come il Lagrein, anch'esso autoctono, e il nobile Pinot Nero. Con loro Gewürztraminer, Pinot Bianco, Sauvignon e Müller Thurgau.

### La Vigna

**Terreno** Conglomerato di argilla, calcare e porfido.

### Esposizione Allevamento Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Alto Adige

**Uve** Pinot Nero 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Le uve vengono separate dai raspi al 75% e per il 25% versate intatte nelle botti. La fermentazione dura circa 10 giorni, durante questo periodo il mosto rimane sempre a diretto contatto con le bucce.

**Sensazioni** Un Pinot Nero elegante che colpisce per la sua morbidezza, fragranza e per il suo carattere fruttato. Color rosso rubino vivace, con sfumature granate, presenta profumi freschi, esuberanti e accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia. È molto armonico, equilibrato, privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato.

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