ACQUISTATO IL .....

"Fallwind" Pinot Noir Rosé Alto Adige DOC 2025 2025



Equilibrato e piacevole

Il Pinot Noir Rosé Fallwind 2022 è un vino DOC dell'Alto Adige. Qui la tradizione vinicola affonda le sue radici nella storia. L'Alto Adige, del resto, vanta un clima unico, con influenze sia alpine che mediterranee, che contribuisce a creare vini di alta qualità e carattere distintivo. Qui il Pinot Nero, apprezzato per la sua versatilità e capacità di adattarsi a diversi terreni e climi, è coltivato con successo da oltre 150 anni. Fallwind rosé è prodotto utilizzando il metodo saignée, che consiste nell'estrazione delicata del mosto durante la fermentazione. Questa tecnica permette di ottenere un vino rosato fresco, un profilo fruttato e una piacevole acidità. Fallwind si presenta di un colore rosa salmone delicato, con profumi nettamente fruttati di lampone e fragola. In bocca si rivela fresco e fruttato, con una piacevole acidità che lo rende molto equilibrato e piacevole da bere. Il Pinot Noir Rosé Fallwind si rivela particolarmente versatile, adatto ad accompagnare sia merende al tagliere, che la pizza. Servito leggermente più fresco, invece, si sposa magnificamente con primi e secondi di pesce. Impossibile rimanere delusi.

Circa 2milioni di bottiglie l'anno. Qualità media altissima. Circa 350 soci. Sono questi i numeri, e i fatti, che caratterizzano la bella cantina cooperativa di San Michele Appiano. Fondata nel 1907 per volontà di pochi vignaioli a loro modo visionari, oggi è una delle più solide realtà del Nord Italia, con vini apprezzati, e premiati, in ogni parte del mondo. Se si pensa all'Alto Adige e ai suoi buoni varietali, San Michele Appiano non può mancare. La sua produzione, infatti, è dominata dai vini prodotti con le uve tipiche della regione, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau. Dal Sauvignon al Riesling. Dal Pinot Bianco al Lagrein. Tutte uve di montagna che crescono grazie al clima mite e ai suoli unici dei suoi vigneti. Oggi la cantina può contare su circa 400 ettari vitati. Una superficie enorme, se si pensa all'Alto Adige, ma piccola in termini assoluti. Specie se si considera il numero di soci della cantina. Nella gestione delle vigne, un team di tecnici e agronomi affianca costantemente ogni socio conferitore, offrendo preziosi consigli su come condurre i propri filari. Se ne ottengono uve di altissima qualità che, una volta giunte in cantina, vengono lavorate per esaltarne ogni minima sfumatura, grazie alle più innovative tecniche enologiche. Benvenuti in Alto Adige.

La Vigna

Terreno	depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo
Esposizione	Sud, Sud/Est, Sud/Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Metodo Saignée. Fermentazione e affinamento in tini d'acciaio
Sensazioni	Colore: rosa salmone delicato. Al naso: profumi fruttati di lampone e fragola fresca. Gusto: fresco, fruttato, di piacevole acidità

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