



ACQUISTATO IL

"Lehmont" Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC 2021

2021

Struttura e profondità aromatica



Svinando

La Vigna

Terreno	Suoli morenici con struttura mista di limo e sabbia
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
 Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione a freddo per qualche giorno e fermentazione in vasche d'acciaio. Successivo invecchiamento di 15 mesi in tonneaux e barrique
Sensazioni	Aroma complesso di piccoli frutti di bosco rossi e scuri, amarena, prugna e arancia rossa, note di erbe di prato essiccate e chiodi di garofano. Al palato una buona struttura con tannini delicati ed un finale deciso e persistente.

Lehmont, Pinot Nero Riserva di Kellerei St. Pauls, prende il nome dal termine tedesco "lehm", che significa terriccio, e "mont", ovvero monte. Questi termini richiamano i suoli morenici, con una struttura mista di limo e sabbia, dove affondano le radici i vigneti di Pinot Nero aziendali. Siamo a un'altitudine compresa tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare, con un'esposizione sud-orientale che garantisce una perfetta insolazione e una ventilazione costante. I venti di montagna, in particolare, contribuiscono al particolare microclima, con fresche notti che favoriscono una lenta e completa maturazione delle uve, esaltando la complessità aromatica del vino. Le vigne hanno un'età compresa tra i 29 e i 37 anni e vengono vendemmiate manualmente. In cantina si procede quindi con una iniziale macerazione a freddo, seguita dalla fermentazione in vasche d'acciaio. Questo consente di preservare gli aromi delicati e fruttati del Pinot Nero. Successivamente, il vino viene trasferito in tonneaux e barrique, dove matura lentamente per circa 15 mesi. Questo lungo affinamento in legno dona al vino una struttura complessa e una profondità aromatica, arricchendo il profilo gustativo con note speziate e una tannicità ben integrata. Colore rosso rubino brillante, al naso rivela un aroma complesso e affascinante, con note di piccoli frutti di bosco rossi e scuri, amarena, prugna e arancia rossa, accompagnate da sentori di erbe di prato essiccate e chiodi di garofano. In bocca, il vino rivela una buona struttura, con tannini delicati che avvolgono il palato e un finale deciso e persistente. L'equilibrio tra frutta, spezie e mineralità crea un'esperienza di degustazione indimenticabile. Vino versatile, si abbina bene a piatti di carne e formaggi. Accompagna agnello da latte e sella di cervo, formaggi stagionati e piccanti a pasta dura.

In St. Pauls, si legge chiaramente nella home page del loro sito, la salvaguardia del territorio non è un semplice lavoro ma una vera e propria missione. Ma non solo. Si legge anche "Condividiamo la gioia di vivere. Da generazioni, per le generazioni". Cosa altro aggiungere? Quando la gioia di vivere e il rispetto per la natura sono messi al centro di tutto, i buoni risultati non mancano mai. Anche Kellerei St. Pauls è un esempio di buona cooperazione altoatesina. Fondata nel 1907, attualmente riunisce circa 200 soci che lavorano con passione i propri vigneti, spesso a mano, e conferiscono in cantina le loro uve migliori. In totale i vigneti che fanno capo a St. Pauls sono circa 185 ettari, suddivisi nelle aree più vocate della valle che circonda il paese di San Paolo/Appiano. Oltre un milione e mezzo di bottiglie prodotte ogni anno che dall'Alto Adige raggiungono i mercati del mondo, per la felicità di tanti appassionati. La produzione è fatta soprattutto di vini bianchi secchi e aromatici.

Successivo invecchiamento di 15 mesi in tonneaux e barrique.

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