ACQUISTATO IL .....

"Carnol" Pinot Bianco Alto Adige DOC 2025 2025



La Vigna

Terreno	Terreni porfirico estremamente minerale
Esposizione	Sod-Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Pinot Bianco
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Carnol si presenta con note fruttate di agrumi e mela, freschezza e vivacità e ha una bellissima struttura

Grande carattere e mineralità

Il Pinot Bianco Carnol di Rottensteiner nasce in Alto Adige, dove la terra è dura e minerale, trasformando un vitigno delicato in un bianco dalla struttura sorprendente e dal carattere deciso. La storia di questa etichetta è legata a doppio filo al borgo di San Pietro in Carnol, luogo natale di Toni Rottensteiner, l'uomo che negli anni Ottanta ha guidato la cantina verso la scelta coraggiosa della qualità assoluta. Ci troviamo nella zona classica della Santa Maddalena, un anfiteatro naturale che abbraccia Bolzano e gode di un microclima eccezionale. Qui le vigne di Pinot Bianco crescono su pendii soleggiati con esposizione a sud-ovest, accarezzate da brezze che garantiscono escursioni termiche ideali per preservare la freschezza del frutto. Carnol è un Pinot Bianco in purezza. Senza l'intervento di altre uve, questo vino riesce a raccontare perfettamente il suo territorio. Merito anche della vigna Tollhof, considerata tra i migliori appezzamenti aziendali per questa varietà, tra i 350 e i 450 metri di altitudine, dove i terreni porfirici, sabbiosi e limosi conferiscono all'uva una mineralità quasi tagliente. La vinificazione avviene prevalentemente in acciaio per mantenere intatta la freschezza, ma una piccola parte della massa, circa il 5%, fermenta e affina in barrique. Questo tocco non dona sentori di legno, ma regala al vino una morbidezza e una pienezza che lo rendono unico nel suo genere. Nel calice, Carnol colpisce per il colore giallo paglierino brillante, ravvivato da riflessi verdolini che ne anticipano la vivacità. Al naso è un'esplosione ordinata di agrumi freschi, mela verde croccante e delicate note di fiori bianchi, con un finale che richiama la mandorla fresca. In bocca è deciso: grande freschezza e struttura piena, quasi burrosa a lasciare il segno. A tavola è un vero fuoriclasse di versatilità. Funziona bene con un branzino al sale o con degli asparagi bianchi alla bolzanina.

Roter Stein, ovvero "pietra rossa". Nomen omen, un nome un destino. Questa pietra non è solo una decorazione, ma rappresenta le fondamenta stesse su cui poggia l'intera storia di questa famiglia. E' il porfido, roccia vulcanica di colore rossastro che domina i pendii intorno a Bolzano. Su questa terra difficile, minerale e decisa, i Rottensteiner coltivano con dedizione da secoli, anche se la storia recente della famiglia risale al 1956, grazie alla visione di nonno Hans che iniziò la sua avventura vendendo vino sfuso in Svizzera. Il figlio Toni, negli anni '80, intuì che il futuro era nell'imbottigliamento e nella qualità assoluta e oggi la guida della cantina è passata nelle mani della terza generazione con Hannes e sua moglie Judith, che portano avanti l'eredità familiare con uno spirito fresco e contemporaneo. Ma i Rottensteiner non sono soli. L'azienda è infatti il cuore di una "famiglia allargata" che comprende circa 50 viticoltori locali. Questi contadini, spesso legati alla cantina da collaborazioni storiche che durano da decenni, curano piccoli appezzamenti come fossero giardini, permettendo alla tenuta di attingere alle migliori uve di tutta la zona di Bolzano e dintorni. La filosofia produttiva è chiara e onesta: il vino deve essere elegante e sincero. L'obiettivo è portare nel bicchiere la purezza del vitigno e l'impronta del suolo porfirico. Un altro elemento distintivo è il legame con i cinque masi di famiglia, ognuno con la sua storia e la sua specifica vocazione, come il celebre Premstallerhof per il Santa Maddalena o il Kristplonerhof.

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