



ACQUISTATO IL

Pinot Nero Riserva Select Alto Adige DOC 2022

2022

Eleganza d'alta quota, precisione assoluta



Svinando

Nato sul maso Nussbaumer a Missiano, questo Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC esprime l'eleganza alpina in ogni dettaglio. Le vigne, accarezzate da notti fresche e giornate luminose, affondano le radici in suoli sabbiosi e calcarei che donano finezza e profondità. La maturazione di 24 mesi in tonneaux regala delicate note di vaniglia e una trama setosa. Un rosso raffinato, armonico e persistente, pensato per esaltare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Pinot Nero

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Un elegante nota di vaniglia, derivante di una maturazione in tonneaux (24 mesi), arrotonda il gusto complessivo

Sensazioni

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