



ACQUISTATO IL

Pinot Nero Alto Adige DOC 2024

2024

Eleganza di montagna



Svinando

Da oltre un secolo il Pinot Nero ha trovato tra le montagne dell'Alto Adige una seconda patria, capace di esaltarne il carattere elegante e raffinato. Le uve nascono nei vigneti ventilati del Renon e di Leitago, tra i 500 e i 750 metri di altitudine, dove maturano lentamente conservando freschezza e intensità aromatica. Nel calice si presenta di un luminoso rosso rubino. Il bouquet richiama ciliegie, lamponi e prugne mature, accompagnati da delicate note di viola e da sottili sfumature di liquirizia e spezie. Al palato è fruttato, vellutato e armonioso, con una struttura equilibrata e tannini misurati. La breve maturazione di una parte del vino in botti di rovere ne arricchisce il profilo senza alterarne la naturale finezza. Un rosso versatile e di grande piacevolezza, ideale per accompagnare piatti di carne, selvaggina da piuma e formaggi semistagionati.

Fondata nel 1908 da un gruppo di viticoltori di Gries, alle porte di Bolzano, Cantina Gries nasce dalla volontà di valorizzare insieme il patrimonio enologico altoatesino. Da sempre legata al Lagrein, vitigno simbolo del territorio, nel tempo ha ampliato la propria produzione alle principali varietà bianche e rosse della regione. I vigneti si estendono in posizioni differenti attorno a Bolzano, dalle zone più basse fino ai pendii montani, offrendo condizioni ideali per vini dalla forte identità. La cura attenta delle vigne, la selezione delle uve e le moderne tecniche di cantina si uniscono a oltre un secolo di esperienza. Nascono così vini autentici e ricchi di carattere, capaci di raccontare con eleganza la varietà e la vocazione dell'Alto Adige.

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 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Piatti a base di carne, Formaggi e Dessert

Vinificazione Il mosto viene fermentato in acciaio, una parte matura per breve tempo in botti di rovere

Sensazioni Colore: rosso rubino. Sentore: fruttato e florale, di ciliege, lamponi, prugne, viole. Leggera nota di liquirizia e spezie. Sapore: fruttato, vellutato, di media struttura e tannicità

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