ACQUISTATO IL .....

"Thalman" Pinot Nero Alto Adige DOC Riserva 2023 2023



L'eleganza incontra il carattere altoatesino

Tra i vigneti d'alta quota dell'Alto Adige, dove le escursioni termiche esaltano la finezza delle uve, nasce il Thalman, Pinot Nero Riserva. Un vino che racconta il legame profondo tra territorio, tradizione e ricerca dell'eccellenza. Qui, il Pinot Nero trova condizioni ideali per esprimere tutta la sua personalità, dando vita a un rosso raffinato, intenso e ricco di sfumature. Il paziente affinamento in legno ne valorizza la complessità, regalando un bouquet avvolgente di frutti di bosco maturi, ciliegia e delicate note speziate. Al palato conquista per la struttura armoniosa, i tannini eleganti e la piacevole freschezza che accompagna un finale lungo e persistente. Un'espressione autentica del Pinot Nero altoatesino, capace di coniugare potenza e delicatezza in un equilibrio di grande fascino. Perfetto per accompagnare piatti raffinati o per rendere speciale un'occasione importante, è un vino che invita a scoprire, calice dopo calice, l'anima più elegante dell'Alto Adige.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolzano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno	appezzamenti caldi e ben ventilati nella zona del Renon e Leitach
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Piatti a base di carne
Vinificazione	fermentazione in botti di legno, affinamento per circa 1 anno in barrique, ulteriore maturazione in bottiglia
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso. Bouquet: speziato, cannella, pepe nero e chiodi di garofano, sorretto da un frutto rosso maturo, amarena e prugna. Sapore: tannini nobili ed eleganti partecipano con la parte minerale ad una piacevole complessità

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