ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Madruzzo Vigneti delle Dolomiti IGT 2010

Un Pinot senza trucco plasmato dal sole e dal vento delle Dolomiti

Un Pinot fantastico, un turbine di sapori e profumi: al naso le note eteree si fondono alla ciliegia e al cioccolato, in bocca esprime freschezza e acidità piccante come le migliori interpretazioni francesi. Una perla delle Dolomiti fatta di passione e una nitida idea di qualità.

Il Castello di Madruzzo, che dà il nome a questo vino, veglia sul Comune di Lasino (TN) con il suo profilo incombente, ma allo stesso tempo rassicurante nella sua linearità. In questa terra nel 1974 Giovanni Chistè, Domenico Pedrini e Mario Zambarda hanno fondato Pravis, "uniti più dall'amicizia che dai medesimi, unitari intenti produttivi." La cantina ricorda il Castello, con le sue linee sobrie scavate nella roccia dolomitica. Gianni, Domenico e Mario sono convinti che per interpretare al meglio il futuro dell'enologia sia necessario custodire i saperi del passato. Così, accanto alle varietà internazionali (pinot grigio, chardonnay, gewurztraminer, muller thurgau, kerner, sauvignon, riesling, merlot, cabernet, pinot nero e syrah), coltivano quelle locali, come nosiola, rebo e schiava gentile, e altre quasi estinte come negrara e groppello di Revò. I vigneti sono frammentati in tanti piccoli appezzamenti sparpagliati sul soleggiato versante collinare della montagna che separa Trento dal Basso Sarca, dove le viti beneficiano della protezione delle Dolomiti di Brenta e l'influsso benefico del Lago di Garda. La filosofia produttiva si basa sul pieno rispetto della Natura e dei suoi cicli, applicando pochissima tecnologia, rispettando il ciclo delle vigne e programmando una scarsa resa quantitativa, senza l'uso di fertilizzanti o diserbanti chimici, cercando la semplicità delle cose per ottenere vini veri, vini che nascono in campagna.

La Vigna

Terreno	Dolomia
Esposizione	SudOvest, 500 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco IGT
Provenienza	Trentino
Uve	Pinot nero 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Oggi - 5 anni
Abbinamento	Primi piatti, carni rosse, arrosti, formaggi di media stagionatura
Vinificazione	In rosso con macerazione per due settimane a temperatura di 25°/28°; affinamento un anno in barrique e sei mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino non troppo carico; al naso presenta note eteree e sentori di ciliegia e cioccolato; in bocca esprime un?acidità pungente, e l?assaggio è fresco, pieno e asciutto

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821