ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Trentino DOC EnOpere 2013



Elegante e delicato per definizione

EnOpere, la linea top di Cantina Aldeno, incontra il Pinot Nero, e sono subito scintille: l'eleganza e la delicatezza innata del Pinot Nero si accordano sulle note della frutta rossa fresca, con fragola e lampone in evidenza. Bocca giovane e in gran forma, tannini morbidi, finale appena appena tostato. Un'EnOpera d'arte!

Ci sono i Pinot Nero della Borgogna. Poi tutti gli altri. O almeno così dicono. Vitigno tanto difficile quanto diffuso: quella finezza, quell'eleganza… a cui tanti anelano, ma pochi, pochissimi arrivano. In Italia i migliori Pinot Nero non nascono nei territori dei grandi rossi, come Piemonte o Toscana (qui con qualche rara eccezione). Nascono nel Nord-Est, una zona per la verità più conosciuta per i suoi vini bianchi, per la precisione in Trentino - Alto Adige. Quello di Cantina Aldeno nasce dalle uve coltivate sulle colline di Povo e Villazzano (TN), zona vitivinicola per antonomasia. La bottiglia per chi ama il Pinot Nero, o per chi lo vuole scoprire. A queste condizioni ce n'è per molti, ma non per tutti: siate rapidi, o ce lo beviamo tutto! La Cantina Sociale di Aldeno nasce nel 1910 presso l'omonimo comune in provincia di Trento. L'atto di fondazione con l'elenco dei membri della prima direzione della Cantina documenta l'intuizione dei contadini, consci che tante piccole realtà avrebbero potuto creare una solida identità, capace di ottenere un'immagine e una forza apprezzabile. Pochi anni dopo nasce una seconda cooperativa, L'Unione Vinicola Aldeno, e dalla fusione delle due cooperative ha origine l'odierna Cantina Aldeno, con l'obiettivo di mantenere vivo negli anni lo storico binomio Aldeno e uva. Nei vini di Cantina Aldeno si possono assaporare oggi secoli di viticoltura trentina. Le uve provengono da Trento e i suoi sobborghi: Besenello, Calliano, Volano, Rovereto, Pomarolo, Nomi, Cimone e Garniga, e i vigneti, situati ad un'altitudine variabile dai 160 ai 700 metri su vari tipi di terreno, conferiscono ai vini carattere e peculiarità unici. Le bottiglie prodotte sono circa 240.000 all'anno.

La Vigna

Terreno	Sciolto-ciottoloso con presenza calcareo argillosa
Esposizione	Sud - sudEst - est, tra 400 e 500 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Trentino
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Ottimo per i prossimi 5 anni
Abbinamento	Arrosti, brasati, cacciagione e formaggi a pasta dura
Vinificazione	Raccolta a mano l'uva viene conferita immediatamente in cantina dove viene diraspata e messa a fermentare in tini di acciaio con lieviti selezionati. La fermentazione dura circa 15 giorni e al termine si procede alla svinatura. Il vino viene lasciato riposare in acciaio fino allo svolgimento della malolattica, dopodiché viene fatto affinare in barrique nuove e di secondo passaggio per circa 12 mesi. Al termine dell'affinamento in botte si procede alla messa in bottiglia a cui segue ulteriore affinamento nel contenitore finale
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante; naso molto espressivo con note fruttate di fragola e lampone; bocca pimpante, giovane, di buon corpo, con tannini levigati; finale con accenni tostati

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821