ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Alto Adige DOC 2015



Ammalianti profumi dal Trentino

Pinot Nero, un vitigno polivalente in grado di dare vita a grandi spumanti come ad indimenticabili rossi. In questa ammaliante interpretazione di Winzerberg, spiccano le note di fragola che accompagnano piacevolmente l?assaggio snello e leggero. Una bella novità da provare!

Winzerberg nasce da un?intuizione di Guido Folonari, erede di una delle storiche famiglie del vino italiane, che una quindicina di anni fa decide di sviluppare un progetto enologico ambizioso. ?Quando ho deciso di cominciare da solo questa avventura, ho veramente deciso di prendere e partire. Cosa cercavo? Non lo sapevo neanche io. Cercavo un luogo che mi emozionasse. Ho avuto la fortuna di trovarne 4?. Così, in breve tempo, le quattro aziende vinicole realizzate nelle più prestigiose aree di produzione tra Piemonte, Toscana e Alto Adige, prendono vita, diventando anche punti di riferimento nello scenario enologico italiano.

La Vigna

Terreno	Argillosi
Esposizione	Sud/Sud-est, 500-750m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	da 5000 a 6000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Si abbina perfettamente con tutti i piatti della tradizione trentina
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperature controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L?affinamento è per breve tempo in carati di rovere francese.
Sensazioni	Pinot Nero leggero e giovane di un bel rosso rubino, giocherellone al naso, con note di frutta fresca e fragola. Bocca leggera e semplice.

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