ACQUISTATO IL .....

Heredia Pinot Nero Trentino DOC 2014



Un Pinot Nero esemplare

Elegantissima interpretazione del Pinot Nero quella della Linea Heredia de Le Meridiane. Si ispira ai grandi rossi di Borgogna, ed esprime i toni freschi tipici dell'annata 2014. Leggero e suadente, con sfumature fruttate e dolci pennellate date dall'affinamento in legno. Corpo snello e tannino setoso per un vino esemplare nella sua categoria. Non fartelo scappare!

Heredia è l'unità di misura usata in campo agricolo: si chiamava così la porzione di terra assegnata per particolari meriti e trasmessa per via ereditaria. Da qui il nome di questa Linea speciale di cui fa parte anche il Pinot Nero che ti presentiamo oggi. Le Cantine Sociali in Trentino in Italia sono quelle che d sempre raggiungono livelli qualitativi migliori. Ne è un esempio la Cantina Sociale di Trento che dal 1956 produce vini di grande qualità. Oggi la nuova struttura è caratterizzata da forti criteri di eco-sosteniilità, risponde alle esigenze di una produzione sempre più compatibile con l?ambiente e, come un tempo, continua a tutelare e promuovere la tipicità dei vini trentini.

La Vigna

Terreno	Terreni autoctoni o di accumulo, poveri di sostanza organica
Esposizione	Sud/ovest, 300/450 m slm
Allevamento	Guyot o altre forme a spalliera che riducono la carica di gemme per ceppo.
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Trentino
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Può essere servito a tutto pasto e si accosta con soddisfazione a risotti e bolliti
Vinificazione	Le uve provenienti da piccoli vigneti sui fianchi delle vallate con buona esposizione e ventilazione vengono raccolte a mano, diraspate con cura e fatte fermentare in piccoli recipienti d?acciaio con frequenti rimontaggi allo scopo di mantenere sommerso il ?cappello? formato dalle bucce, ed in questo modo estrarre delicatamente le sostanze aromatiche e tanniche in esse contenute. Dopo 8/10 giorni in cui avviene la fermentazione alcolica ad una temperatura che non supera i 25/27°C, il vino nuovo viene posto in piccole botti di legno dove completa, con la fermentazione malolattica, la sua formazione. Segue quindi un primo travaso ed inizia l?affinamento per almeno 15 mesi in barriques di diverso legno ed età, terminato il quale segue un assemblaggio in acciaio e dopo poco l?imbottigliamento.
Sensazioni	Fresco, leggero, con note fruttate e vanigliate date dall'affinamento in legno. Corpo snello e tannino setoso

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