



ACQUISTATO IL

"Bachmann" Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC 2021 2021

Il rosso che non teme confronti



Svinando

Bachmann è un Pinot Nero in purezza. Vino Riserva, Alto Adige DOC, proposto da Cantina Bolzano. Un prodotto eccezionale che non teme il confronto con i grandi Pinot Noir della Borgogna (non ce ne vogliano i puristi) per la piacevolezza dei suoi profumi e l'equilibrio perfetto in ogni sua componente. Prodotto con uve raccolte su ripidi vigneti nei dintorni di Bolzano, tra i 600 e i 700 metri, viene vendemmiato nel mese di settembre. Dopo la vinificazione, super accurata, come nello stile della cantina, il vino viene fatto maturare in barrique francesi per un periodo di circa sei mesi, al termine del quale viene imbottigliato per terminare il suo affinamento. Colore rosso rubino intenso, al naso rivela il classico bouquet che ricorda i piccoli frutti di bosco, la ciliegia e la prugna. Una lieve speziatura che ricorda la cannella e i chiodi di garofano si integra con le leggere note di vaniglia e tabacco. In bocca è pieno, deciso, con eleganti tannini vellutati e una piacevole acidità che lo rende estremamente beverino. Si abbina a piatti a base di carne di manzo o selvaggina. Per gli amanti dei formaggi, può essere proposto con tome di media stagionatura.

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	Vigneti ripidi nei dintorni di Bolzano tra i 600 e i 700 m s.l.m.
Esposizione	Sud
Allevamento	spalliera
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	14
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio, affinamento per sei mesi in barrique francesi e successiva maturazione in bottiglia
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso. Bouquet: : frutto di ciliegia, frutti di bosco e prugna, speziato di cannella e chiodi di garofano, leggere note di vaniglia e tabacco. Sapore: pieno, deciso, con eleganti tannini vellutati

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