



ACQUISTATO IL

Pinot Nero Graf Alto Adige DOC 2019

2019

Il re dei vini rossi si trova bene sulle montagne



Che in etichetta sia indicato come Blauburgunder o più semplicemente con il suo nome italiano di Pinot Nero, quando si sceglie una bottiglia come questa è difficile sbagliare. Il re dei vini rossi, infatti, prospera sui ripidi pendii orientali e occidentali in alto sopra Merano, dove i venti estivi freschi creano le condizioni ideali per la nascita di vini rossi fruttati, strutturati e con un elevato potenziale di invecchiamento. Cantina Merano vinifica solo le uve provenienti dalle migliori zone vinicole, con vecchie viti di pregiati cloni francesi con un'età media tra i 10 e i 30 anni. Dopo la raccolta, le uve vengono velocemente conferite in cantina dove vengono lavorate con perizia. Si parte con la fase di fermentazione alcolica a temperatura controllata, per circa 10-15 giorni, a cui segue la fermentazione malolattica e una maturazione in piccole botti di rovere e barrique usate. Colore rosso rubino intenso, questo vino ha profumi tipici, con sentori di frutti di bosco e bacche rosse. In bocca, invece, è morbido e succoso, con tannini vellutati che garantiscono una buona persistenza. Difficile sbagliare l'abbinamento. E' un vino che richiama a gran voce piatti a base di carne rossa e formaggi di media stagionatura.

A volte bastano pochi numeri per capire tutto. Nel caso di Cantina Merano, sede operativa a Marlengo, sulle colline che guardano alla città, i numeri sono semplici. Tra 300 e 900, i metri di altezza a cui si trovano i vigneti per godere di perfette esposizioni e di quella benefica escursione termica che ogni buon appassionato di vino ricerca come il sacro Graal. Oltre 1940, le ore di sole annue di cui beneficiano i vigneti da queste parti. E 16, le varietà di uva presenti nei vigneti, da cui si ottengono il 60% di vini rossi (di qualità) e il 40% di bianchi. Di queste varietà, 3 sono autoctone della regione e danno vita a vini dal carattere inconfondibile. Complessivamente la produzione della cantina è di 1,3 milioni di bottiglie all'anno. Il segreto? Il duro lavoro manuale, così in vigneto come in cantina, per garantire una lavorazione attenta e delicata a ogni varietà di uva. In cantina, in particolare, tradizione e innovazione si fondono con competenza, lungimiranza e attenzione. La filosofia che guida ogni scelta è quella del "Less is more", poiché il carattere dell'uva deve essere ancora riconoscibile nel calice di vino.

La Vigna

Terreno sabbiosi, argillosi, arricchiti di humus, granito e gneis, leggeri, permeabili e d'origine morenica

Esposizione Est

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 800

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Pinot Nero

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in un tino ad imboccatura larga dove il mosto è mosso per circa 10-15 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in piccole botti di rovere ed in barrique usati.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso, ha profumi precisi e tipici, con sentori di frutti di bosco e bacche rosse. In bocca ha un attacco morbido e succulento, tannini vellutati e una buona persistenza

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