ACQUISTATO IL .....

"Monticol" Pinot Noir Alto Adige DOC Riserva 2021 2021

Nobile Pinot Nero di montagna

La Vigna

Terreno Il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente. I terreni leggeri, magri, sabbiosi e argillosi determinano delle rese naturalmente contenute. Il sottosuolo è composto per il 55-60% di roccia quarzifera, con un valore pH leggermente acido.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Pinot Noir

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura dei grappoli e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi, in parte in botti di legno grandi (30%) e in parte in barrique (70%). Per l'affinamento in barrique si utilizzano per un terzo botti nuove. Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

Sensazioni Colore: rosso rubino. Profumo: Il profumo di questo Pinot Noir si presenta ricco di sfaccettature, proponendo non solo aromi fruttati di lamponi, ciliegie e frutti di bosco, ma anche un profumo delicato di spezie eleganti e sentori pietra focata.

Sapore: Piacevolmente equilibrato e con una spiccata eleganza minerale, questo rosso ammalia il palato, gratificandolo con un retrogusto complesso e persistente.

Nobile Pinot Nero di montagna, Monticol, Alto Adige DOC Riserva di Cantina di Terlano, si produce con uve provenienti da vigneti situati ad altezza medio-elevata ed elevata, tra i 450 e i 600 metri sul livello del mare. Qui, infatti, le correnti d'aria discendenti dalle cime innevate rinfrescano la temperatura anche in piena estate, permettendo al Pinot Noir di giungere a perfetta maturazione, con aromi di rara finezza e complessità. Del resto il Pinot Nero è di casa da queste parti. E non certo da qualche anno. Viene, infatti, coltivato in queste zone fin dalla metà del 19esimo secolo, dando vita a rossi strutturati ed eleganti. E non fa certo eccezione questo Monticol che al termine della vinificazione viene fatto maturare per almeno 12 mesi, in parte in botti di legno grandi e in parte in barrique, per un terzo circa nuove. Rosso rubino, il profumo di questo Pinot Noir è ricco di sfaccettature. Aromi fruttati di lampone, ciliegie e frutti di bosco, con delicate note di spezie e sentori pietra focaia. In bocca, invece, è piacevolmente equilibrato, con una spiccata eleganza minerale. Complesso e persistente, si accompagna bene a piatti di carne non eccessivamente complessi o ricchi di intingoli.

Fondata nel 1893, la Cantina di Terlano è una delle cooperative di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige. I suoi 143 soci attuali coltivano 190 ettari di vigneti, dando vita a una produzione annua totale di circa un milione e mezzo di bottiglie, divise in due linee, a cui si aggiungono alcune chicche di grande valore enologico. Nella moderna cantina maturano esclusivamente vini DOC, in particolare bianchi, grazie soprattutto alla nuova area realizzata nel 2009, dove i vini hanno tutto lo spazio necessario per crescere e svilupparsi al meglio. Anche da un punto di vista architettonico la Cantina di Terlano merita una menzione speciale. All'esterno, infatti, parte dell'edificio è stato ricoperto di porfido rosso, la roccia tipica della zona, mentre il tetto della cantina è stato inverdito e ricoperto di viti, integrandosi così nel paesaggio coltivato circostante. L'archivio enologico della cantina rappresenta un unicum in Italia con le sue 100.000 bottiglie dall'annata 1955 ad oggi. La cantina custodisce però anche qualche antico tesoro: alcune bottiglie risalenti all'anno di fondazione!

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