ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Südtirol DOC 2022 2022

Elegante e morbido



Quello di Konrad Oberhofer è un Pinot Nero elegante che colpisce per la sua morbidezza, fragranza e il carattere fruttato. Le uve in questo caso provengono da vigneti caratterizzati da suoli compositi di argilla, calcare e porfido. Terreno ideale per la coltivazione di questo vitigno, conosciuto per il suo carattere capriccioso. Dopo la vendemmia, le uve vengono separate dai raspi, ma solo al 75%. Il restante 25%, invece, viene avviato alla vinificazione intatto. La fermentazione dura circa 10 giorni, e durante questo periodo il mosto rimane sempre a diretto contatto con le bucce. Colore rosso rubino vivace, con sfumature granate, presenta profumi freschi, esuberanti e accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia. Vino armonico ed equilibrato, è privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato. Si sposa bene con piatti a base di carni bianche, arrosti, primi piatti con ragù di carne.

Konrad Oberhofer era un vignaiolo con un approccio all'avanguardia. Riconosciuto il potenziale dei suoi vigneti, ha iniziato a vinificare separatamente le uve delle singole tenute, aumentando così la qualità dei suoi vini. Questa visione moderna lo portò presto ad abbandonare la vendita di vino sfuso, scegliendo la commercializzazione in bottiglia. Oggi, con la stessa perseveranza e passione di allora, Martin Foradori ha raccolto il testimone del nonno Konrad, selezionando e vinificando uve dai pregiati vigneti dell'Alto Adige, in modo da portare avanti la storica tradizione della sua famiglia e dei suoi vini rinomati in tutto il mondo. Se un tempo era la Schiava, vitigno autoctono locale, a monopolizzare il mercato, oggi sono le altre varietà come il Lagrein, anch'esso autoctono, e il nobile Pinot Nero. Con loro Gewürztraminer, Pinot Bianco, Sauvignon e Müller Thurgau.

La Vigna

Terreno	Conglomerato di argilla, calcare e porfido.
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve vengono separate dai raspi al 75% e per il 25% versate intatte nelle botti. La fermentazione dura circa 10 giorni, durante questo periodo il mosto rimane sempre a diretto contatto con le bucce.
Sensazioni	Un Pinot Nero elegante che colpisce per la sua morbidezza, fragranza e per il suo carattere fruttato. Color rosso rubino vivace, con sfumature granate, presenta profumi freschi, esuberanti e accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia. È molto armonico, equilibrato, privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato.

© 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