



Italia, Alto Adige

Il Pinot Nero di Colterenzio è un vino giovane fresco e fragrante, che esprime tutta la raffinata eleganza del nobile vitigno di Borgogna, nel segno dell'immediatezza espressiva e dalla piacevolezza gustativa. Il breve affinamento in legno e cemento, vuole privilegiare gli aspetti varietali di un'uva dal profilo delicatamente fruttato. Il Pinot Nero è presente da secoli in Alto Adige, dove ha trovato una vera seconda patria grazie a terreni vocati e a condizioni climatiche ideali per una varietà così esigente e difficile da coltivare.

Il vino Pinot Nero viene prodotto con uve che provengono dalle zone di Cornaiano e Colterenzio. Le vigne sono coltivate a un'altitudine compresa tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare, su pendii esposti a ovest, caratterizzati da terreni di matrice argillosa, ricchi di depositi morenici di ghiaie e scheletro di disfacimento porfirico. Si tratta in parte di vecchie viti ancora allevate a pergola trentina e in parte d'impianti più recenti a spalliera, con una resa media di circa 50 ettolitri per ettaro. La fermentazione avviene in acciaio alla temperatura controllata di 25 °C. Il vino riposa poi per circa 6 mesi in vasche di cemento e in grandi botti di rovere, prima d'essere assemblato e imbottigliato.

Vitigno: Pinot nero. Vecchi impianti a pergola e più recenti a spalliera.

Vinificazione: Tradizionale vinificazione sulle bucce in acciaio a 25° con delicato rimescolamento del cappello per l'estrazione del colore. Malolattica e successivo affinamento per almeno 6 mesi in vasche di cemento e grandi botti di legno.

Descrizione: Rosso rubino di media intensità. Aroma di bacche rosse e amarena. In bocca rotondo e succoso con tannini morbidi. Questo vino non si affida a concentrazione e potenza ma all'eleganza e la finezza tipica del Pinot nero.

Potenzialità di invecchiamento: 2-4 anni.

Gradazione: 13,5% vol

Abbinamento: Antipasti leggeri, carni di vitello e pollame, anatra e fagiano, e saporiti piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 16° C.

