

SALTNER

PINOT NERO RISERVA DOC 2017

UVAGGIO: Pinot Nero

ETÀ DELLE VITI: 7 - 16 anni

TEMPERATURA: 16 - 18 °C

CONSUMO: 2019 - 2024

RESA/ETTARO: 50 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 4,7 g/l

Contiene solfiti

» Più che un vino un atmosfera ... una cineteca o un jazz bar o un silenzio che improvvisamente circonda rendendo il respiro più profondo. «

ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Uva matura e selezionata perfettamente sana, fermentazione in tini di rovere con macerazione di due settimane a 25 °C, fermentazione malolattica e maturazione per 12 mesi in barrique e tonneau, leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

VIGNETO

Vigneti con esposizioni da sudest a nordest e ovest tra 400 e 550 m sul livello del mare. Ben arieggiati con notti fredde durante il periodo di maturazione delle uve. Minerale calcareo di medio impostato.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino
- profumo fruttato che ricorda ciliegia, lampone e more
- tanta ciliegia anche in bocca, rotondo con tannini morbidi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna ottimamente a piatti robusti a base di carne, cacciagione e formaggi stagionati saporiti.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER - 2016: 92 p.

WINE ENTHUSIAST - 2009: 90 p.

BIBENDA - 2009: 4 Grappoli