

SALTNER

PINOT NERO RISERVA DOC 2018

UVAGGIO: Pinot Nero

ETÀ DELLE VITI: 7 - 16 anni

TEMPERATURA: 16 - 18 °C

CONSUMO: 2020 - 2025

RESA/ETTARO: 50 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,0 %

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

Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

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 impasto.

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

