



Pinot nero Sanct Valentin 2017

In Alto Adige il Pinot Nero, originario della Francia, è coltivato dal 1850 e qui è chiamato Blauburgunder. L'origine precisa è la Borgogna e da sempre costituisce una grande sfida per ogni vignaiolo. È esigente sul terreno e sul clima, ma anche nei trattamenti in cantina. Dal 1995 per il Pinot nero Sanct Valentin vengono selezionate solo le vigne migliori e più vecchie. Rese minime e cura attenta garantiscono un vino rosso fine e oltremodo sensuale. È il vino rosso più importante della cantina e si distingue nel bicchiere per finezza, frutto, struttura ben bilanciata e tannini fini. Possiede uno straordinario potenziale d'invecchiamento.



rosso rubino



aromi di piccoli frutti, violetta e vaniglia tostata. Invecchiando note di fungo porcino e tartufo



speziato, morbido, seducente

Vitigni

Varietà: Pinot nero

Età: 8 a 26 anni

Vigneti

Località: diverse vigne a San Michele Appiano e dintorni (400-550 m)

Esposizione: da Sud-Sud/Est fino a Sud/Ovest

Terreni: depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia

metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

macerazione a freddo per 3 giorni con successiva fermentazione con diverse follature a cui segue la fermentazione in acciaio. Svolgimento della malolattica ed affinamento in barrique-tonneau. Dopo circa 1 anno

assemblaggio e ulteriore affinamento per 6 mesi in barrique-tonneau usati.

Dati analitici

Resa: 45 hl/ha

Contenuto alcolico: 14,5 %

Acidità: 5,5 gr/lit

Temperatura di servizio

15 a 16 gradi

Consigli d'abbinamento

Ideale accompagnatore della spalla o schiena d'agnello stufata, della coda di bue o dei formaggi più intensi

Potenziale d'invecchiamento

8 a 12 anni



St MICHAEL-EPPAN

2007: 5 grappoli Bibenda; 3 stelle

Veronelli

2006: 5 grappoli Bibenda

2004: 5 grappoli Bibenda



St MICHAEL-EPPAN