

L'identità

succoso, fruttato, corposo

Bachgart - Südtiroler Pinot Noir

Vitigno: Pinot Nero 100%

Forma di allevamento: spalliera (guyot)

La posizione e le sue caratteristiche:

Le uve Pinot Nero per questo vino provengono dalla tenuta Hemberg di Campodazzo all'inizio della Valle Isarco. I ripidi impianti terrazzati viziati dal sole e il sostanzioso terreno limo ghiaioso a 400 – 600 m di altitudine donano al vino il suo aroma intenso e inconfondibile.

Vinificazione:

L'attenta selezione dopo un anno di duro lavoro nei vigneti rappresenta la condizione di partenza per la torchiatura. Dopo l'accurata diraspatura dell'uva e un primo periodo di macerazione a freddo, può avere inizio la fermentazione. La fermentazione in botte dura circa 2 settimane in cui, a seconda delle esigenze il mosto viene rimestato per estrarre dalle bucce il colore e il sapore. Durante i mesi successivi il vino matura in botti di legno e in barrique, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Dopo una ventina di mesi di maturazione in legno il vino viene imbottigliato per essere poi affinato ancora alcuni mesi in bottiglia e poi finalmente messo in commercio.

Scheda tecnica:

Aroma caratteristico dal carattere leggermente "terroso".

Colore: rosso rubino tenue con riflessi ganata.

Profumo: di bacche rosse e ciliegie, con note speziate.

Sapore: gusto tondo e morbido; corpo equilibrato, mediamente robusto; finale fresco con tannini fini, mineralità presente. Se ben conservato, questo vino darà il meglio di sé dopo 3 – 5 anni.

Accostamenti: antipasti leggeri, carni bianche, carne di manzo, agnello, volatili, anatra, selvaggina, formaggio.

Temperatura di servizio: 16- 18 °C



Klaus Lentsch

WEINGUT TENUTA