

SALTNER

PINOT NERO RISERVA DOC 2020

UVAGGIO: Pinot Nero

ETÀ DELLE VITI: 5 - 20 anni

TEMPERATURA: 16 - 18 °C

CONSUMO: 2022 - 2028

RESA/ETTARO: 50 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,0 g/l

ACIDITÀ: 5,2 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 relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

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., 2017: 92 p.

JAMES SUCKLING - 2018: 93 p., 2019: 92 p.,

VINOUS - 2017: 90 p.

FALSTAFF - 2017: 90 p., 2018: 90 p.

VERONELLI - 2017: 90 p.

WINE CRITIC - 2017: 93 p.