La selezione

sublime, elegante e senza tempo

Hemberg - Südtiroler Pinot Noir Riserva

Vitigno: Pinot Nero 100%
Forma di allevamento: pergola e spalliera (guyot)
Specialità: Per questa Riserva vengono raccolte le uve migliori e più mature.

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: Piatti gustosi e sofisticati, agnello, pollame, anatra, selvaggina, formaggio.

Temperatura di servizio: 16- 18 °C

Klaus Lentsch
WEINGUT TENUTA