

Paradis PINOT NERO

Pinot Nero, quante “tribolazioni” !!! L’uva è poca in pianta, pochissima, il vigneto è avaro ma noi ci crediamo. La strada da percorrere è lunga e tortuosa ma la sfida è il “sale” della vita. Un vino che vuole essere “orizzontale”, di facile abbinamento, che punti sul frutto e sull’essenza varietale, bevuto in piacevolezza, magari servito a temperatura leggermente inferiore rispetto ad un rosso tradizionale.

Il Pinot nero è originario presumibilmente della Borgogna. Capostipite della famiglia dei pinot deve probabilmente il suo nome alla caratteristica forma a pigna del grappolo maturo. E’ il vitigno più antico in assoluto, in Italia i primi riferimenti a vitigni simili al Pinot risalgono al 1500. Ha un carattere comportamentale variabile, che lo fa interagire con l’ambiente che lo ospita in modo a volte imprevedibile. E’ quindi fondamentale, per questo vitigno, la scelta ottimale sia della zona che del terreno di coltivazione. Si tratta di uno dei vitigni a bacca rossa più pregiati e difficili al mondo. E’ una pianta che chiede molto, sia al viticoltore che al vinificatore, non da risultati regolari, ha bisogno di climi relativamente freddi, con buona escursione termica giorno/notte e, quando le condizioni e la qualità dei terreni lo permettono (predilige quelli calcarei), è in grado di offrire vini di rara bellezza. Per tali motivi nel Borgo dei Posseri ha trovato le condizioni ambientali più favorevoli. Si esaltano in un ambiente favorevole quale del Borgo dei Posseri.

Caratteristiche

Uve	Pinot Nero
Paese	Italia
Regione	Trentino-Alto Adige
Superficie	4Ha-7000 ceppi/Ha
Sesto impianto	2.00 x 0.7
Altitudine	550 m/slm-esposizione sud, sud-ovest
Allevamento	Guyot
Anno di impianto	2001
Resa per ettaro	50- q/Ha
Vendemmia	Dopo la metà di ottobre, a mano dopo attenta cernita
Vinificazione	Diraspatura, vinificazione in rosso con fermentazione e macerazione delle bucce per 2 settimane
Maturazione	In acciaio e tonneau per 6 mesi ed affinamento in bottiglia
Grado alcolico	13%
Esame Organolettico	Rosso rubino, profumo lungo vellutato e persistente con spiccate note di piccoli frutti. Sapore elegante ed avvolgente con spiccate note caratteristiche
Temperatura di servizio	15 C

Abbinamenti enogastronomici

Vista l’annata giovane, si abbina molto bene con formaggi stagionati e antipasti di salumi, primi piatti, ma anche risotti, pesce o zuppe di mare.

