

Castelsegonzano

Pinot Nero Trentino DOC 2003 - 75 cl

Il vino si presenta rosso rubino di media intensità, con riflessi aranciati se maturo. Il profumo è netto e fruttato: si riconoscono note di ciliegie, lamponi, di viola, con sentori di tabacco ed una leggera nota di legno. Gusto fresco, sapido, secco e piacevolmente amarognolo. Vino elegante, morbido, equilibrato e molto stimolante.

Castelsegonzano

Pinot Nero Trentino DOC 2003 - 75 cl

Vitigno

pinot nero

Zona di produzione

Il Pinot Nero Castelsegonzano ® è ottenuto dalla vinificazione dell'omonimo vitigno dal quale è integralmente prodotto. Questa varietà è molto importante per l'azienda in quanto è stata portata in Trentino dal bisnonno dell'attuale proprietario, enologo di fama europea a metà del 1800. I vigneti sono situati nei poderi dell'azienda caratterizzati da una migliore insolazione e da un terreno meno profondo, per contenere la vegetazione e favorire un miglior equilibrio vegeto-produttivo. l'età media degli impianti è di 15 anni, a causa di una gelata che ha provocato una gran moria di piante nei primi anni '80. E' l'unico vitigno coltivato in tutte le forme d'allevamento presenti: cordone speronato alto, GDC, pergola semplice e guyot. Il clone maggiormente coltivato è il 115, il più nobile dei cloni francesi, su portainnesti di media e bassa vigoria: so4 e 3309. La produzione per ettaro si aggira sui 80/90 quintali d'uva, sempre controllata con la potatura invernale e con il diradamento estivo precedente ed in contemporanea della fase d'invaiaitura.

La vinificazione

l'uva ben matura è raccolta esclusivamente a mano e portata in cantina in piccole casse da 18 kg, per evitare la rottura degli acini molto delicati. Qui avviene una diraspa-pigiatura dell'uva e l'inizio della fermentazione in serbatoi d'acciaio inox. Una parte dell'uva raccolta (10% circa) è messa nei serbatoi integra, per sfruttare una particolare fermentazione intracellulare che avviene in uve in condizioni d'anaerobiosi liquida, con intervento dei sistemi enzimatici dell'acino: in poche parole si sfrutta parzialmente la tecnologia di produzione dei vini novelli, la macerazione carbonica. Il periodo di contatto tra buccia e mosto dura generalmente 15 giorni, fase in cui il pigiato è rimescolato tre volte al giorno mediante un pistone ad aria compressa che permette alle bucce dell'acino di essere sempre immerse nel mosto-vino, senza l'ausilio di pompe elettriche, sistema troppo violento per la delicatezza delle stesse. In questo periodo la temperatura della massa rimane attorno ai 13°C per 3 giorni per cercare di aumentare l'estrazione di colore, che avviene maggiormente in soluzione acquosa piuttosto che in soluzione alcolica, per poi raggiungere velocemente i 30-32°C, oltre è controllata con acqua fresca per scorrimento esterno alla vasca. Dopo la fermentazione avviene la svinatura ed una pressatura delicata delle vinacce. Seguono due travasi all'aria nei primi 30 giorni, una leggera chiarifica e l'avvio della fermentazione malolattica. Circa il 50% del vino è messo in barriques prima della fermentazione secondaria, e vi rimane per un periodo variabile da sei a quattordici mesi a seconda del tipo di legno e delle caratteristiche del vino stesso. Segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento, almeno un anno e mezzo circa dopo la raccolta.

Il Vino

Il vino si presenta rosso rubino di media intensità, con riflessi aranciati se maturo. Il profumo è netto e fruttato: si riconoscono note di ciliegie, lamponi, di viola, con sentori di tabacco ed una leggera nota di legno. Gusto fresco, sapido, secco e piacevolmente amarognolo. Vino elegante, morbido, equilibrato e molto stimolante.