

Pini - Teroldego Rotaliano Riserva

Vitigno:

Teroldego sul vecchio portainnesto Schwarzmannn (V.Riparia x V. Rupestris).

Sistema di allevamento:

Pergola trentina doppia concatenata con sestri d'impianto pari a m. 5.00x 0.60.

Tremilatrecento vigne per ettaro.

Due capi a frutto per vigna con un carico totale di 20 gemme.

Terreno:

Alluvionale, ghiaioso, ex alveo e relativo impluvio del torrente Noce, costituito da ciottoli, chiamati "sassi robi", ricoperti da uno strato superficiale di terra vegetale.

Epoca di vendemmia:

Vendemmiato il 28 settembre, l'uva è riposta in cassette per un breve periodo di appassimento.

Vinificazione:

L'uva dopo circa quattro settimane è pigiata; è pompata nei tini per eseguire la fermentazione in rosso. Dopo una decina di giorni è svinato e, tenuto al caldo, effettua la fermentazione malolattica per la disacidificazione naturale. Riposa per ventiquattro mesi in piccole botti di legno da 225 litri; sosta per altri sei mesi in acciaio per amalgamare ulteriormente il Teroldego ottenuto dalle singole botti e poi finalmente imbottigliato.

Affinamento:

Imbottigliato in estate, riposa per altri sei mesi in bottiglia, è quindi posto in vendita.

Commento:

L'appassimento del Teroldego è una pratica inusuale, ma il desiderio di ottenere un vino più strutturato e di maggiore valenza ci ha spinti ad osare. Il risultato di prove negli anni passati sono state davvero entusiasmanti. Con orgoglio presentiamo questa annata dai risvolti organolettici davvero interessanti.

Durata:

In bottiglia, nel primo anno, subirà un sicuro miglioramento organolettico; poi avrà un lungo periodo di durata pari a 6/8 anni.

Dati analitici 2017:

Alcol 12,5 %, acidità fissa 5,6 g/l, estratto 32 g/l



ZENI



Colore:

rosso rubino carico e profondo

Profumo:

intenso, di prugna matura, ricamato su una speziatura di vaniglia tostata

Accostamenti gastronomici:

in bottiglia, nel primo anno, subirà un sicuro miglioramento organolettico; poi avrà un lungo periodo di durata pari a 6/8 anni.

Temperatura di servizio:

16/18 °C