

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA

VIGNA ROCCOLO

Pinot Nero

Con il suo colore scuro intenso, questo Pinot Nero esprime concentrazione ed eleganza. Nel bicchiere libera la sua complessa aromaticità: ricco di sfaccettature, profuma di amarena e mirtillo rosso, accompagnato da un fine aroma vanigliato e di rovere. Al palato è raffinato con un'acidità equilibrata, tannini vellutati e un finale lungo e persistente.

La Vigna Roccolo, insieme alla Vigna S. Urbano, è espressione di un altro Cru prestigioso dei nostri vigneti di proprietà nella zona di Mazon. Questo vigneto di Pinot Nero, collocato nel cuore dell'altopiano, già ai tempi dell'allora proprietario Ludwig Barth von Barthenau, era vicino ad un "Roccolo", antico posto per catturare uccelli. Il Vigna Roccolo rispecchia l'enorme potenziale di questo prestigioso Cru, nel quale crescono vigne che hanno 70 anni.

Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da un specifico vigneto.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Vigna

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Accuratamente raccolta a mano, l'uva viene diraspata e i singoli chicchi vengono ulteriormente selezionati manualmente su un tavolo cernita. Dopo una breve macerazione a freddo, per esaltare il futuro bouquet del vino, segue la fermentazione lenta per circa 10 giorni a temperatura costante. La maturazione comprende tre distinte fasi: la prima per circa 12 mesi in piccole botti di rovere francese, la seconda dopo l'assemblaggio in un'unica grande botte di rovere per circa altri 6 mesi e, dopo l'imbottigliamento, il vino affina in bottiglia per altri 12 mesi nelle cantine della tenuta Barthenau.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina, formaggi non troppo piccanti.

FORMATO DISPONIBILE

