

# THALMAN

## PINOT NERO RISERVA 2022

Südtirol · Alto Adige DOC

Intorno al maso "Thalman" a Renon, il Pinot Nero trova condizioni ideali a 600 metri di altitudine. Le viti, bacciate dal sole, crescono su terreni di disgregazione del porfido con una vista idilliaca sul Catinaccio. Già in tenera età, Gottfried Lun ha assunto la responsabilità del maso e ha imparato ad amare le sue viti di Pinot Nero. Grazie all'altitudine e ai freschi venti discendenti dal Catinaccio, si può raccogliere un rappresentante della varietà altamente elegante e filigranato, che non teme il confronto con i vini ormai quasi irreperibili della Borgogna. Complessità, profondità e finezza sono le caratteristiche distintive di questo grande Pinot Nero!

<b>Vitigno:</b>	100 % Pinot Nero
<b>Terreni:</b>	suoli profondi di porfido di origine vulcanica
<b>Zona di coltivazione / altitudine:</b>	Unterplatten, Renon, 600 metri s.l.m
<b>Clima / esposizione:</b>	sud-sud-ovest, perfetta irradiazione solare freschi venti dolomitici
<b>Precipitazione:</b>	769 mm
<b>Età media delle viti:</b>	30 anni
<b>Sistema di allevamento / densità:</b>	Guyot, 6536 ceppi / ha
<b>Resa:</b>	35 hl
<b>Vendemmia:</b>	raccolta manuale selettiva 20. - 29. settembre

**Vinificazione:** Le uve vengono parzialmente diraspate e parzialmente macerate come grappoli interi, fermentazione controllata in tini di legno aperti, estrazione delicata tramite rimontaggio, svinatura dopo 15 giorni, affinamento in barrique di primo, secondo e terzo passaggio per 12 mesi.

**Andamento dell'annata 2022:** Nel 2022 si è verificato un germogliamento tardivo. La fioritura è avvenuta in un periodo senza precipitazioni con temperature miti, permettendo un'allegagione. Sono seguite temperature eccezionalmente elevate. Grazie alla sapiente gestione della chioma da parte dei viticoltori e a una vendemmia precoce, è stato possibile raccogliere uve perfettamente sane. Il risultato sono vini equilibrati, potenti e ricchi di estratti.

**Descrizione:** Rosso rubino trasparente, naso di grande eleganza, lampone e amarena con un tocco di pepe nero. Al palato preciso, con una struttura tannica setosa e delicata e una vibrante acidità, finale persistente, animante e salato.

**Abbinamenti:** Eccellente con funghi porcini arrosto, filetto di vitello o gnocchi di barbabietola, ottimo con costole di agnello alla griglia, geniale con anatra alla pechinese e tonno alla griglia marinato in salsa di soia.

<b>Calice consigliato:</b>	calice da Borgogna
<b>Temperatura di servizio:</b>	14 - 15 gradi Celsius
<b>Potenziale invecchiamento:</b>	10 anni e oltre
<b>Primo anno di produzione:</b>	1997

Dati analytici

<b>Gradazione alcolica:</b>	14 % Vol
<b>Zuccheri residui:</b>	1,5 g/l
<b>Acidità:</b>	5,8 g/l

