

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



BARTHENAU *Vigna S. Urbano* Pinot Nero

Il colore rosso rubino ne svela la concentrazione. Il bouquet si apre a poco a poco, liberando gli aromi tipici di un "Borgogna" classico. Il profumo di amarene e lamponi viene sottolineato da delicati toni di vaniglia finemente speziati. Affinato in piccole botti di rovere, è ben bilanciato al palato e convincente per un'acidità elegante, tannini ben integrati ed un'eccezionale concentrazione aromatica.

Il Barthenau Vigna S. Urbano è espressione di un Cru prestigioso collocato nel cuore dell'area vocata della tenuta Barthenau, a Mazon, dove una parte delle viti hanno oltre 55 anni di età.

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

Raccolta accuratamente a mano, l'uva arriva in cantina in piccole casse per mantenere integri gli acini. Il 75% dell'uva viene diraspata, un altro 25% rimane intatto per la fermentazione in botte. Una giornata di macerazione a freddo è sufficiente ad affinarne il bouquet. Segue la fermentazione per ca. 10 giorni con le bucce in continuo contatto con il mosto. La maturazione in legno comprende due distinte fasi: la prima per circa 12 mesi in piccole botti di rovere francese e la seconda consiste in un assemblaggio delle diverse barrique in un'unica grande botte di rovere per altri 12 mesi all'incirca. Dopo l'imbottigliamento il vino affina ulteriormente in bottiglia per otto mesi nelle cantine della tenuta Barthenau.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina, formaggi non troppo piccanti.

FORMATO DISPONIBILE

