

Onkirt



Pinot Nero
Vigneti delle Dolomiti IGT



Un territorio unico per un vino elegante

Il vigneto della selezione Onkirt si trova sul versante destro della Valle dell'Adige, fra le province di Trento e Bolzano, in una zona coltivata a vigna fin dall'antichità. Qui, il Pinot Nero di color rosso che rimane all'imperituro brillante e con sottofondo indaco, sprigiona aromi di rosa, ciliegia e acciuga sotto sale e regala un tannino delicato abbinato ad un'elegante succosità.

Onkirt

Pinot Nero 2024
Vigneti delle Dolomiti IGT

UVE:

Pinot Nero in assoluto

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% vol.

ANNATA:

2024

DENSITÀ D'IMPIANTO:

4.000 ceppi/ettaro

ETÀ VIGNETO:

40 anni

RESA/CEPPO:

2 kg/ceppo

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

13-16°C

PRODUZIONE:

1.000 bottiglie



VIGNETO

Sito nel versante destro della Valle dell'Adige, zona coltivata a vigna fin dall'antichità, fra le province di Trento e Bolzano.

TERRENO

Matrice calcarea, tessitura franco-limosa, ciottoloso, permeabile, buona dotazione di sostanza organica.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina.



VENDEMMIA

Manuale, terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione del pigiato per 15 giorni a temperatura controllata di 24-25°C in serbatoi di acciaio con ripetute follature. Svinatura e travaso in pregiate pièces di rovere provenienti dagli areali di Beaune e Saint-Romain.

AFFINAMENTO

8 mesi in barriques (*sur lies*),
accompagnati da 6 mesi in bottiglia.



NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso tenue, che rimane all'imperituro brillante con un sottofondo indaco. Al naso sorgono i tre capisaldi: rosa, ciliegia e acciuga sotto sale. Il tannino delicato accompagna la beva, abbinato ad una elegante succosità.



ABBINAMENTI

Grazie alla sua forte versatilità, si sposa con le più svariate interpretazioni non solo della cucina tradizionale, ma anche quella d'avanguardia: agnello, pollo arrosto o carni in bagno agrumato ma anche spigole, branzini, ricciole e tutta la moltitudine dei piatti delle località di porto.

