



DORVENA



Pinot Noir, DOC MINIS

Uve:	Pinot Noir
Ettari di vigneto:	10 ha
Zona di produzione:	Pâncota, provincia di Arad
Altitudine:	240/280 mt s.l.m.
Giacitura:	Colline formatesi nel periodo Quaternario, consentono un'ottima ventilazione che favorisce la sanità delle uve
Terreno:	Argilloso misto a pietre di origine vulcanica, ricco in Sali minerali e microelementi
Clima:	Escursioni termiche medie di 15°, con picchi a 20°, nel periodo della maturazione.
Forma di allevamento:	Guyot
Densità impianto:	4.600 ceppi per ha
Resa per ha:	5 tonnellate
Epoca di vendemmia:	prima quindicina di settembre, manuale
Durata:	6/8 anni
Btg per cartone:	6
Formato:	750 ML



Rosso amarena con importanti riflessi amaranto



Un equilibrata, in gioventù emerge la frutta rossa, fragole, ciliegie e nella maturità conquistano le spezie, dal pepe ai chiodi di garofano



L'eleganza e la finezza dei preziosi sentori fruttati e speziati riempiono il palato con sensazioni vellutate e morbide.

Irriverente e capriccioso come solo chi può aspirare ad avere tutto sa essere, difficile intendersi con lui, ma se capito e guidato svela, al mondo, l'animo nobile e ricco che spesso cela. Curioso come il suo carattere difficile abbia trovato comprensione nei nostri declivi romeni ove, fin dai primi acini, ha avuto un ottimo rapporto con il nostro agronomo; nell'adolescenza si è fatto guidare dal nostro enologo che con grande maestria ne ha fatto il grande vino che è oggi.

Vinificazione: l'uva, diraspata e pigiata, rimane a contatto con le bucce, in contenitori di acciaio inox. per 4/8 giorni. Svolta la fermentazione alcolica e malolattica il vino viene separato dalla vinaccia e posto in barrique per 12 mesi; un affinamento in bottiglia di altri 12 ne completa la realizzazione .



Le testimonianze storiche del Pinot Nero risalgono ad oltre 2.000 anni fa in Borgogna, che si ritiene la sua area nativa. Dal nome curioso, deriva dalla forma compatta del grappolo che ricorda una pigna, è un'uva difficile ma dalle grandi potenzialità; una vera prova per agronomi ed enologi che, solo con grande maestria, creano vini monovarietalici unici.

Da gustare con primi alle erbe, carni bianche o filetti di pesce appena scottati.

Vini Dorvena: Pinot Noir, Fetească Neagră, Fetească Regală, Pinot Gris, Rosé

