

# Onkirt



Pinot Nero 2021  
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 2021  
Vigneti delle Dolomiti IGT

**UVE:**

Pinot Nero in assolo

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

13,5% vol.

**ANNATA:**

2021

**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.

