

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Pinot Nero Barthenau Vigna San Urbano DOC Hofstätter



Top Pinot Nero fra enkeltmarken S. Urbano.

Måler sig med de fineste vine fra Bourgogne.

Ejendommen er grundlagt i 1907 af Joseph Hofstätter, men drives i dag af Martin Foradori Hofstätter, der råder over ca. 50 ha vinmarker i Alpe-regionen Alto Adige eller Sydtyrol. Vinmarkerne er for en stor del bjergmarker og ligger mellem 250 og 800 moh og er beliggende på både den østlige og den vestlige side af Adige-floden, hvilket giver en meget stor diversitet i mesoklimaer og tillader familien at dyrke, ikke bare en række forskellige druesorter, men også at producere nogle af regionens absolutte topvine fra enestående enkeltmarks-positioner. Flere af disse har nu lovbehaftet og anerkendt status som *Vigna*, hvilket omtrent svarer til det franske *cru* og Hofstätter har som de første i området anvendt disse betegnelser, helt tilbage til introduktionsårgangen 1987 for topvine som eksempelvis Pinot Nero Vigna S. Urbano og Pinot Bianco Vigna San Michele. Hofstätter er særdeles anerkendt for sin kvalitetsproduktion i almindelighed, men måske i særdeleshed for vine på druer som Pinot Nero, Pinot Bianco og den lokale specialitet Lagrein Dunkel, der giver mørke, fyldige, alpint krydrede vine med stor saftighed. Pinot Nero/Pinot Noir blev introduceret i Alto Adige af Cavaliere Ludwig Barth von Barthenau for ca. 160 år siden og lægger navn til Hofstätters topvingård i Mazon på den østlige side af Adige dalen, som er det ypperste område for Pinot Nero. Herfra fremstilles en af Italiens fineste vine Pinot Nero, som er både længelevende og storladet, fra planter, der er mere end 65 år gamle.

Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano kommer fra en unik position på en vestvendt, terrasseret bjergside, beliggende på den østlige side af Adige-dalen. Gamle planter og et favorabelt mesoklima bidrager sammen med Martin Foradoris kunnen til at frembringe en både områdetypisk, varietaltro og imponerende vin på en af verdens mest elskede druer. Det er en Pinot Nero af stor sammensathed, der som ung vanligvis åbner sig smukt i glasset eller på karaffel, hvis man giver den lov, men den udvikler sig også længe og imponerende på flaske, således let 10+ år. Vinen ledsager med ynde selv den bedste gastronomi, især når retterne er delikate, snarere end kraftige og krydrede.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol, Mazon

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Pinot Nero, håndhøstede

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug, med eksempelvis biologisk skadedyrsbekæmpelse, men ikke generel certificering.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

75% af druerne presses let, resten er hele og vinen undergår 1 døgns koldmaceration og efterfølgende 10 dages maceration og alkoholisk gæring på store træfade (botte). Vinen lagres dernæst 12 mdr på små egetræsfade, og efterfølgende 8 måneder på et stort træfad. Dernæst 8 måneder på flaske.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød med granatreflekser. Næse med stor intensitet og distinktion, med en rigt facetteret aromatisk profil og en dyb, harmonisk og vedvarende smag.

ASSOCIATIONER

- Viol, ribs, jordbær, hindbær
- Røde og sorte kirsebær

SERVERING

- Lette pastaretter, rødt kød
- Risotto med svampe

Serveringstemperatur: 13-17° C.

POTENTIALE

Kan drikkes ung, men lagrer flot

www.Hofstatter.com