2022 SALTNER PINOT NERO RISERVA

Alto Adige DOC, Cantina Kaltern

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 12 Mdr på franske fade
Alkohol: 13.5%
Syreindhold: 4,8 g/L
Restsukker: 1,5 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06378612235
Anbefales til:

Distriktet
Alto Adige, også kendt som Sydtyrol, udgør den nordligste del af regionen Trentino-Alto Adige. Det ligger op til den østrigske grænse i det nordligste Italien, hvor Dolomitterne i øst og Alperne i nord og vest giver et relativt køligt og fugtigt klima. I den sydlige del af området ned mod Gardasøen finder man et mere klassisk, varmt italiensk klima. I den nordlige del breder vinmarkerne sig både i dalen, langs Adige floden, og på de høje, stejle skråninger langs Dolomitterne, hvor klimaet generelt er betydeligt køligere. Da både højden (200 -1.000 m.o.h.) og jordbundsforholdene varierer meget i området, giver det producenterne mulighed for at anvende mange forskellige druetyper.

Alto Adige er kendt for sine friske, mineralske og aromatiske hvidvine lavet på Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Riesling samt Traminer Aromatico (Gewürztraminer - landsbyen Traminer ligger i distriktet). Til produktion af områdets frugtrige og elegante rødvine bruger man især de lokale druer Lagrein og Schiava, men bl.a. Pinot Noir og Cabernet Sauvignon er også meget anvendt. En stor del af vinene produceres af kooperativer, som i Alto Adige ofte holder et bemærkelsesværdigt højt kvalitetsniveau.

Producenten
Cantina Kaltern, også kendt som Kellerei Kaltern, er et vinkooperativ i Alto Adige (Sydtyrol) og et af de førende vinhuse i dette smukke, norditalienske område. Det ligger i Kaltern (Caldaro på italiensk) tæt ved den naturskønne Kalterer See (Lago di Caldaro), ca. 15 km sydvest for Bolzano.

Kooperativet er grundlagt i år 1900 og har gennem tiderne undergået en del forandringer og fusioner, hvilket i dag har ført det frem til at være et topmoderne og yderst professionelt vinhus med ikke færre end 530 medlemmer/vindyrkere, som tilsammen råder over 420 ha. vinmarker. Cantina Kaltern er stærkt forankret i byen og skaber et særligt fællesskab, hvor stolthed, passion og dedikation er kodeordene. De fleste vindyrkere ejer under 1 ha. vinmark, og er derfor primært beskæftiget på anden vis (eller pensionister), men alle marker dyrkes under fælles, høje krav til metode (herunder manuel høst) og kvalitet.

Generelt dyrkes de røde druer tættest ved søen i det lidt varmere klima og de hvide på de højest beliggende marker. Cantina Kaltern dyrker ganske mange forskellige druer med en lille overvægt til de hvide (55%), og her har Pinot Blanc-druen en særstatus, da det er bredt anerkendt, at den netop her i højderne i Alto Adige tilføres en særlig friskhed, aroma og struktur. Af øvrige betydende hvide kan nævnes Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio og Gewürztraminer. De vigtigste røde er Vernatsch (også kaldet Schiava eller Trollinger), Lagrein, Pinot Noir og Cabernet Sauvignon.

Vinene fra Cantina Kaltern udtrykker det lokale "terroir" på fornemste vis med en beundringsværdig renhed, elegance og struktur, og de er højt præmierede hos forskellige førende vinmagasiner - herunder Gambero Rosso, hvor nogle af deres vine løbende opnår de eftertragtede 3 glas (Tre Bicchieri).

Produktet
Vinen er lavet 100% på Pinot Noir, som dyrkes på marker med en jordbund af mineralsk mergel og kalkstensgrus. Markerne er beliggende 400-500 m.o.h. og vender i forskellige retninger - mod sydøst, nordøst og vest. Det giver druer med lidt forskellige karakteristika, hvilket er med til at tilføre kompleksitet til vinen. I alle markerne medfører friske vinde og lave nattetemperaturer en relativ lang modningssæson og dermed velafbalancerede druer med god frugtkoncentration og frisk syre. Alt i alt helt ideelle forhold til produktion af Pinot Noir-druer af høj kvalitet.

Druerne gennemgår en meget grundig sortering inden en let knusning, hvorefter en 14 dages lang maceration (udblødning på drueskallerne) foretages i store trækar. Den alkoholiske gæring foregår langsomt og ved en lav temperatur på 25°C for at optimere aromaerne og strukturen i vinen. Herefter gennemgår vinen den malolaktiske gæring, inden den slutteligt modner i egetræsfade (barriques) i 12 måneder.

Vinen har en flot, klar, rubinrød farve. Intens og let sødmefuld duft af mørke kirsebær, violer og marcipan. Smagen er fløjlsblød med modne tanniner og domineret af delikat kirsebærfrugt og et fint, diskret krydderi. Fornem længde på eftersmagen - harmonisk og virkelig velstruktureret. Bør nydes lettere afkølet (ca. 16°C) til retter med fjerkræ (gerne vildt), svine- eller kalvekød eller til hårde, ikke for modne oste.

NATUR · KVALITET · FREMTID
RESPEKT

WINE ENTHUSIAST
95/100 pts

VINOBLE