

Bellutti

Italia - Trentino-Alto Adige - Termeno (BZ)



BELLUTTI
WEINBERGHOF • TRAMIN

Proprietà / Fondatori Christian Bellutti

Inizio Attività 2007

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 3

Bottiglie prodotte 23.000

PINOT NERO ALTO ADIGE RISERVA

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Alto Adige Termeno sulla strada del vino zona Unterstoan

Terreno: argilloso e calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: diraspatura, fermentazione tradizionale in grandi botti di legno a temperatura controllata, ma anche fermentazione parziale in piccole botti di legno con una parte di raspi, l'estrazione del succo viene effettuata prima della fermentazione temporanea per garantire una macerazione e un'estrazione ottimale sulle bucce

Affinamento: 18 mesi in tonneau da 500 litri

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Profumo: bouquet pulito e tipico del vitigno con piacevoli note di lamponi e ciliegie

Sapore: rotondo, pieno, speziato e persistente



Weinberghof si trova a Termeno, sulla strada del Vino, ed è qui che Christian Bellutti, classe 1980, vinifica le uve del piccolo maso. Il suo è uno stile preciso con vini netti, eleganti e freschi, che rispecchiano il carattere delle singole varietà e dell'annata e dove il Gewürztraminer, che qui è nella sua zona d'origine, raggiunge il proprio apice. Il suo è un lavoro realizzato con competenza e dedizione dove la moderna tecnologia e l'attenzione ai dettagli danno frutti straordinari. Membro dell'associazione dei piccoli vignaioli dell'Alto Adige, sia nella vigna come in cantina, Christian lavora per la qualità senza compromessi. Vinificazione in acciaio per i bianchi, e per il Kalterersee mentre il Lagrein fa un piccolo passaggio in barriques di secondo passaggio utilizzate per il Lagrein Riserva prodotto solo in alcune annate in piccole quantità. Nel panorama della Bassa Atesina, dominato dalle grandi aziende cooperative, Christian rappresenta al meglio le peculiarità dei vini di questa zona viticola tra le più vocate del Nord dell'Italia, con uno stile preciso, netto ed elegante.