



Der Pinot Noir gehört bekanntlich zu den internationalen Rebsorten, die in verschiedenen Teilen der Welt angepflanzt und kultiviert werden, und gilt seit jeher als die weinbaulich und önologisch am schwierigsten zu bewirtschaftende Rebsorte, die gleichzeitig aber auch die interessanteste ist. Im piemontesischen Apenningürtel ist der Pinot Noir seit mindestens anderthalb Jahrhunderten präsent und hat sich als Hauptvertreter einer Schaumweinphase in diesen Gebieten etabliert, deren wahre Epizentren Casteggio in der Provinz Pavia und Canelli in der Provinz Asti sind. Der Pinot Noir reift recht früh und muss in manchen Klimazonen heikle Kompromisse für eine technologische Reifung eingehen, die den phenolischen Parametern Platz wegnehmen könnte. In der Parzelle "Vallone" von Vigna Quaranti bieten die kühlen Böden in Verbindung mit einer hervorragenden Lage sehr interessante Reifeparameter für diese Rebsorte. Auch die Temperaturschwankungen während der Reifezeit sind entscheidend. Die önologische Wahl besteht darin, sich für eine Weinbereitung mit mäßig langer Mazeration bei nicht zu hohen Temperaturen zu entscheiden, um die Frucht zu erhalten und dann die Reifung zur Vervollständigung der olfaktorischen und geschmacklichen Eigenschaften zu ermöglichen.

REBSORTEN	Pinot Noir 100%
BODEN	Lehm-Lehm
EXPOSITION	Süd-Ost
PFLANZABSTÄNDE	4500 Pflanzen/ha
ERZIEHUNGSSYSTEM	Spalier, Guyot-Beschneidung
ERTRAG PRO HEKTAR	60 Doppelzentner/Hektar
ERNTE	manuell, Anfang September
WEINBEREITUNG	Gärung im Stahltank mit Mazeration für etwa eine Woche
REIFUNG	Stahl mit kleinen Mengen in Eichenfässern für etwa 12 Monate
FARBE	Rubinrot mit granatroten Reflexen
DAMPF	reife rote Früchte, Johannisbeeren, insbesondere Gewürze, Hagebutten
GESCHMACK	gute Struktur, breit, mit weichen, aber prägnanten Tanninen, guter Nachhall
ALKOHOL	13,5%
VERKOSTUNG	Serviertemperatur 18°
PAARUNGEN	raffinierte Hauptgerichte mit Fleisch und Gemüse, Braten, gegrilltes Fleisch

