PINOT NOIR
VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE

Questo Pinot Nero viene invecchiato per un anno in barriques. Le barriques vengono rinnovate ogni anno o due a seconda dell'annata. La ricerca infatti è di un Pinot Nero le cui caratteristiche gli consentano di essere apprezzato giovane o dopo qualche anno di affinamento in bottiglia. Le caratteristiche, ovviamente, variano a seconda dell'invecchiamento.

Il colore è un rubino brillante, al naso è molto piacevole con la tipica vinosità del Pinot Nero. Un vino corposo, con un sentore di vaniglia dovuto all'affinamento in botti di rovere. Al palato presenta una splendida armonia di corpo, un ottimo equilibrio e note molto fruttate di frutti rossi (mora e ribes nero). Il vino nel complesso è molto raffinato, con tannini rotondi e setosi che rivelano freschi aromi fruttati.

L'abbinamento deve essere corposo e robusto, con carni rosse e selvaggina è davvero sorprendente. La sua corposità gli permette di sostenere l'accompagnamento di quasi tutti i formaggi (Munster, Roquefort, Bleu d'Auvergne, ecc.).

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Storia
Sebbene l'Alsazia sia nota principalmente per i suoi vini bianchi, molti documenti relativi agli inventari delle cantine abbaziali e alle decime vinicole (Frazione variabile, in linea di principio una decima parte, dei prodotti della terra e del bestiame pagati alla Chiesa, abolita nel 1789) raccolte dalla Chiesa nel Medioevo, menzionano una considerevole quantità di vino rosso. Tra i 40 vitigni utilizzati all'epoca, il Pinot Nero occupava un posto di rilievo. Curiosamente, un declino di questa produzione iniziò alla fine del XVI secolo e solo poche località alsaziane ne mantennero la tradizione (Ottrott, Saint Léonard, Boersch, Saint Hippolyte, Rodern, Marlenheim, ecc.).

Quello che molti oggi considerano una novità è in realtà un retaggio del passato che sta riscuotendo un successo

crescente. In costante crescita a partire dagli anni '50, il Pinot Nero rappresenta attualmente il 9% delle varietà di uva piantate nei vigneti dell'Alsazia (nel 1969 rappresentava solo il 2%).