

NEROFINO

Vigneti delle Dolomiti IGT

Questo vino nasce da un perfetto matrimonio tra i due più importanti e rinomati vitigni rossi del Trentino: il Teroldego e il Lagrein.

ZONA DI PRODUZIONE

Il Teroldego ha trovato la sua culla in Piana Rotaliana che per la sua unicità geologica e climatica dona al “principe del trentino” tutte le caratteristiche indispensabili per ottenere un vino dalla matura fruttuosità e potente struttura. Il Lagrein ha trovato la sua via lungo le colline sovrastanti il fiume Adige dove, beneficiando di terreni più rocciosi e ben drenanti, si esprime con un profilo aromatico fragrante e una delicata corposità che addomestica l'irruenza tannica del Teroldego. La storica forma di allevamento di questi due vitigni trentini chiamato “pergola”, nella sua forma “semplice” per il Lagrein e nella forma “doppia” per il Teroldego, favorisce un'ottima esposizione dei grappoli al sole garantendo un'ottima maturazione senza rischio di scottature degli acini.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve Teroldego vengono vinificate secondo la classica tecnica della vinificazione in rosso, alla temperatura di 26°C per 12-13 giorni con aggiunta di lieviti selezionati. Le uve Lagrein vengono invece fermentate alla temperatura di 24°C per 8 giorni con aggiunta di lieviti selezionati. Poi metà aliquota dei due vini matura per 6 mesi in barriques di rovere francese con stagionatura di 3 anni e tostatura leggera, al fine di rispettarne la ricca fruttuosità. Sono poi necessari altri 12 mesi di affinamento fra acciaio e bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nerofino racchiude la ricchezza aromatica di due nobili e storici vitigni del territorio dolomitico.

Da un lato, il Teroldego con la sua imponente fruttuosità fatta di ribes, mora e mirtillo e la sua forte struttura. Dall'altro, il Lagrein apporta una succosità e morbidezza, oltre a completare il profilo aromatico con note di cacao e confettura di frutti rossi.

GRADO ALCOLICO

13%

ABBINAMENTI

Vino dalla forte personalità che predilige antipasti ricchi e speziati a base di salumi e formaggi stagionati. Esalta primi a base di ragù e paste al forno e secondi a base di selvaggina e carni alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C



NEROFINO

Vigneti delle Dolomiti IGT

RICONOSCIMENTI

CASTEL FIRMIAN Nerofino 13 - Gold - Berliner Wein Trophy 2016 - 2016

CASTEL FIRMIAN Nerofino 13 - Gold /2 - Berliner Wein Trophy - 2016

CASTEL FIRMIAN Nerofino 13 - 91 pts. - Ultimate Wine Challenge - 2017

CASTEL FIRMIAN Nerofino 14 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2017

CASTEL FIRMIAN Nerofino 14 - Silver - Mundus Vini - 2017

CASTEL FIRMIAN Nerofino 14 - Gold - China wine & spirits awards - 2018

CASTEL FIRMIAN Nerofino 14 - Silver - The Sommelier Wine Awards - 2018

CASTEL FIRMIAN Nerofino 15 - Golden star - Vinibuoni d'Italia - 2018