

Castelfeder Mont Mes Pinot Nero IGT

Wijnhuis	Castelfeder
Merk	Castelfeder Weinkellerij
Land	Italië
Regio	VIGNETI DOLOMITI
Subregio	-
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	13
Serveertemperatuur	15-17 graden
Afsluiting	Schroefdop
Druivenras	-



Korte Omschrijving	Het aromapalet opent met frisse rode vruchten: aardbei en framboos, gevolgd door aardse, bosgrond-achtige tonen en een vleug rokerigheid. Elegant florale nuances, zoals viooltjes en rozenblaadjes, complementeren het profiel. In de mond is de wijn sappig, met verfijnde, fijne tannines en een lichte, rokerige ondertoon.
Vinificatie	Na handmatige oogst volgt koude maceratie en fermentatie in roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt de wijn 12 maanden in gebruikte barriques, gevolgd door minimaal drie maanden flesrijping.
Omschrijving	Castelfeder Pinot Nero (Pinot Noir) komt uit de Mont Mès-lijn van het familiebedrijf, verbouwd op 250-700 m in Alto Adige. De druiven profiteren van grote temperatuurschommelingen tussen avond- en dag, waardoor de wijn zowel elegant fris als intens van smaak is (typisch voor deze regio). Deze Pinot Nero wordt met de hand geplukt en zacht geperst. Het resultaat is een verfijnde, typisch Zuid-Tirolse expressie: verfijnd rood fruit, aardse tonen, florale elegantie en een subtiele rookaccent – passend voor liefhebbers van verfijnde, frisse Pinot.
Over De Producent	Castelfeder werd in 1970 opgericht door Alfons Giovanett in Zuid-Tirol. Sinds 1989 leidt zijn zoon Günther het domein, dat inmiddels zo'n 55-70 ha aan eigen en gepachte wijngaarden heeft over diverse microklimaten in Alto Adige. Het huis combineert traditionele ambacht met moderne methoden en duurzame praktijken, gericht op variëteiten als Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer en lokale rassen. Vandaag de dag is Ivan Giovanett als oenoloog betrokken, en ontvangt het domein regelmatig internationale erkenning.
Wijn En Spijs	Perfect bij een romige risotto met paddenstoelen: de aardse toets verbindt naadloos met de bosgrondtonen. Ook een plaattaart met zoete ui of een klassieke carpaccio met Parmezaanse kaas accentueert het fruit en de structurering van tannines.