Pernice 2010 – Passion Pinot Nero

Pernice ist ein Pinot Nero-Cru, dessen Trauben auf einer kleinen Rebfläche auf 400 Meter Höhe im Oltrepò Pavese-Gebiet südlich von Mailand auf dem Weingut **Tenuta Conte Vistarino** wachsen.

Ein historisches Gut mit mehr als 100 Hektar Pinot Nero, der Rebsorte, die in der Mitte des 19. Jahrhunderts von Conte Augusto Vistarino direkt aus Frankreich importiert wurde.

1997 wird **der erste offizielle Jahrgang** des **Pernice** abgefüllt, aber schon in den 60er Jahren wusste man, dass diese besondere Parzelle zu den besten Lagen des Gutes gehörte, und ihre Trauben wurden separat vinifiziert. **Aktuell können wir den 2010er verkosten**, der mit seinen 10.000 Flaschen der ausdrucksstärkste Pinot Nero des Gutes ist. Er läßt auch die große Passion der aktuellen Eigentümerin **Ottavia Vistarino**, für diese Rebsorte erahnen: „**ich habe den Pinot Nero in meiner DNA**. Es ist eine faszinierende, delikate Sorte, und deshalb muss er mit großer Sorgfalt und Hingabe angebaut werden. Lang ist der Weg des Pernice vom Weinberg ins Glas, aber schlussendlich gelingt es uns, einen eleganten und geheimnisvollen Wein zu erzeugen. Für mich ist der Pinot Nero die Rebsorteschlechthin und ich weiß, dass er hier in Rocca de Giorgi, auf unseren kalk- und tonhaltigen Böden große Ergebnisse erzielen kann".

Nach einer sehr ausgewogenen Vegetationsphase wurden die Trauben des 2010ers Anfang September in den Keller transportiert. Nach der manuellen Lese durchliefen die Trauben zuerst eine Kaltmazeration, und am Ende der Vinifikation wurde der Wein im Holz ausgebaut. Pernice IGT Provincia di Pavia wird circa 40 Monate nach der Lese auf den Markt gebracht. „Mein Ideal des Pernice ist ein Wein mit schöner Komplexität und Raffinesse, mit großer Lagerfähigkeit, der aber schon, wenn er in den Handel kommt, in der Lage ist, seine ganze Klasse zum Ausdruck zu bringen", sagt die Produzentin.