Letrari presenta il nuovo Pinot Nero: un rosso fermo fresco e versatile

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Novembre 2026



Letrari, storica cantina della Vallagarina nota per i Trentodoc, lancia il Pinot Nero Letrari 2025, rosso fermo IGT Vigneti delle Dolomiti. Fresco, elegante e versatile, affina in acciaio e piccoli fusti di rovere. La prima release conta 2.600 bottiglie, con una capacità a regime di 14.000, ed è disponibile a 16 euro sul sito della cantina.

Una nuova interpretazione del Pinot Nero entra nella gamma dei vini firmati Letrari, storica cantina della Vallagarina da 50 anni punto di riferimento della migliore produzione spumantistica del Trentino, ma non solo. Il nuovo nato, infatti, è un rosso fermo che punta su freschezza, eleganza e versatilità, esprimendo il carattere di un vitigno da sempre

protagonista della produzione aziendale, fino a oggi valorizzato soprattutto nelle cuvée Trentodoc.

Conosciuta per i suoi Metodo Classico, la cantina trentina conferma così la propria attenzione anche alla produzione di vini fermi, proseguendo un percorso che affonda le radici nella tradizione vitivinicola della Vallagarina, territorio storicamente vocato alla produzione di grandi rossi. La prima release, annata 2025, è stata tirata in 2.600 bottiglie, ma la capacità produttiva a regime per questa etichetta è di 14.000 bottiglie.

Il nuovo Pinot Nero IGT Vigneti delle Dolomiti 2025 Letrari nasce dalla volontà di proporre un vino capace di esprimere la finezza e la riconoscibilità del vitigno attraverso uno stile immediato, fresco e piacevolmente succoso. Una scelta che valorizza le caratteristiche varietali del Pinot Nero, lasciando spazio alla fragranza del frutto e a una struttura equilibrata.

Nel calice si presenta con un colore rosso rubino luminoso. Il bouquet è fresco e fragrante, con sentori di frutti di bosco, fragoline, lamponi e amarene, accompagnati da delicate sfumature speziate. Al palato ritornano le note dei frutti rossi e della mora, sostenute da una piacevole freschezza e dalla morbidezza tipica del vitigno. Il sorso è dinamico, con una trama delicata e un finale finemente speziato.

L’affinamento in acciaio inox e piccoli fusti di rovere contribuisce ad arricchire il profilo aromatico del vino, mantenendo in primo piano la freschezza e l’espressione del frutto.

Vino particolarmente versatile a tavola, si abbina a salumi e formaggi stagionati, carni bianche, faraona, piccione e anatra, ma anche a primi piatti saporiti e preparazioni a base di funghi. Interessante anche l’accostamento con pesci grassi, come tonno e salmone alla piastra. La temperatura di servizio

consigliata è di 16 °C.

Il Pinot Nero è un vitigno profondamente legato alla storia di Letrari. Coltivato da decenni nei vigneti aziendali, rappresenta una componente importante di alcune delle etichette Trentodoc più rappresentative della cantina, tra cui il Brut Riserva, il 976 Riserva del Fondatore, Quore PieNne e il +4 Rosé Riserva. Con questa nuova etichetta, Letrari ne propone una diversa espressione, scegliendo la vinificazione in rosso per metterne in risalto la freschezza, la delicatezza aromatica e la versatilità.

A fare da cornice è la Vallagarina, dove i vigneti della famiglia si sviluppano su terreni poveri e rocciosi, beneficiando di un microclima particolare, influenzato dall'Ora del Garda. Condizioni che, insieme alle esposizioni favorevoli e alle escursioni termiche, contribuiscono alla maturazione delle uve e alla definizione del loro profilo aromatico.

Punti chiave

1. **Nuovo rosso fermo:** Letrari porta il Pinot Nero, finora valorizzato nei Trentodoc, in versione ferma IGT Vigneti delle Dolomiti.
2. **Prima release 2025:** 2.600 bottiglie, con capacità produttiva a regime di 14.000.
3. **Stile fresco e fruttato:** il Pinot Nero Letrari è rubino luminoso, con note di lamponi e amarene e finale speziato.
4. **Abbinamenti versatili:** salumi, formaggi stagionati, carni bianche, funghi e pesci grassi come tonno e salmone; servizio a 16 °C.
5. **Prezzo e distribuzione:** 16 euro sul sito letrari.it, distribuito in Italia da Gruppo Meregalli.