


THE
WINE COLLECTION

2018
PINOT NOIR
RISERVA

Alla continua ricerca della perfezione,
Hans Terzer presenta il Pinot Noir Riserva The Wine
Collection 2018, alla sua terza edizione.



*Rosso rubino
brillante*



*Frutti di bosco,
profumi di more e
ciliegie mature*



*Struttura netta,
elegante, con
un'ampia persistenza*

VIGNETI

Varietà: Pinot Noir
Età delle vigne: da 20 a 25 anni

ZONA DI COLTIVAZIONE

Località: le uve provengono esclusivamente da vigneti selezionati
della zona di Appiano Monte e "Rungg"
Terreni: ghiaiosi calcarei a contenuto argilloso
Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

metà settembre

VINIFICAZIONE

10 giorni di macerazione a freddo (Skin contact) e pressatura
soffice. Fermentazione e affinamento in barrique / tonneau.
Dopo il primo anno ulteriore passaggio sui lieviti
per un totale di 18 mesi in un tino di acciaio.

CARATTERISTICHE

Resa: 35 hl / ha
Gradazione alcolica: 14,5%
Zuccheri residui: 1,3 gr / l
Acidità: 5,50 gr / l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Agnello, capriolo, capretto e formaggi stagionati

POTENZIALE DI LONGEVITÀ

10 anni e più



ST. MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA

1907
