

2015
**PINOT NOIR
RISERVA**

Il Pinot Noir Riserva 2015 "The Wine Collection" è il primo vino rosso di questa nuova collezione. Dopo 25 anni di ricerca e perfezionamento, Hans Terzer presenta una novità assoluta per la Cantina San Michele Appiano.



*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 15 a 20 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

19 e 20 settembre

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo di 5 giorni (Skin contact), a cui segue una fermentazione in tini d'acciaio. Affinamento per 12 mesi in barrique / tonneau, poi un ultimo periodo in botti da 12hl prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE

Resa: 35 hl / ha
Gradazione alcolica: 14,5%
Zuccheri residui: 2 gr / l
Acidità: 5,30 gr / l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Agnello, capretto e formaggi stagionati

POTENZIALE DI LONGEVITÀ

10 anni e più

BICCHIERE CONSIGLIATO

Borgonga



ST. MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA

1907