

LINEA  
SELEZIONE

## ALTO ADIGE DOC PINOT NOIR RISERVA 2018

Il Pinot Nero è uno dei vitigni coltivati più antichi. È vitigno che richiede molta cura e rappresenta una vera sfida in vigna ed in cantina. Il Pinot Nero Riserva matura per un minimo di due anni in cantina. Il risultato è un vino elegante, che non teme il confronto con il panorama internazionale.



Rosso rubino



Profumi fruttati  
di ciliege e frutti  
a bacca rossa



Complesso,  
elegante,  
pieno



### VARIETÀ:

Pinot Nero

### ETÀ:

6 a 26 anni

### VIGNETI:

Località: vigne ad Appiano, Caldaro e Pinzon (350-550 m)

Esposizione: Sud/Ovest, Sud/Est,

Terreni: depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

### VENDEMMIA:

inizio settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

### VINIFICAZIONE:

fermentazione in acciaio. Successivamente circa 12 mesi di affinamento in barrique-tonneau con fermentazione malolattica. A seguire assemblaggio ed ulteriore maturazione in botti di legno.

### RESA:

55 hl/ha

### DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14 %

Acidità: 5,5 gr/lit

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14-16°

### CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Ideale con la carne di manzo rosolata, la selvaggina di piuma, il coniglio oppure l'oca arrosto. Molto bene anche sui formaggi a pasta dura.

### POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

8 a 10 anni