

LINEA
SELEZIONE

ALTO ADIGE PINOT NOIR ROSÉ 2019

Oltre a essere uno dei più antichi vitigni coltivati, il Pinot Nero è considerato uno dei vini rossi più pregiati. Coltivato da oltre 150 anni, è uno dei vini rossi più apprezzati in Alto Adige. Grazie al metodo saignée (estrazione delicata del succo dal mosto), ricaviamo un succo eccellente con il quale vinifichiamo un vino rosé fresco, fruttato e succoso.



Rosa delicato



Profumi fruttati
di lampone
e fragola



Fresco,
fruttato,
di vivace acidità

VARIETÀ:

Pinot Nero

ETÀ:

10 a 30 anni

VIGNETI:

Località: svariati vigneti nei comuni di Appiano

Esposizione: Sud, Sud/Est, Sud/Ovest

Terreni: depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

metà a fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

Metodo Saignée.

Fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

RESA:

55 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 6,1 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Questo rinfrescante vino estivo si abbina magnificamente alle merende al tagliere, ma anche alla pizza, alla pasta oppure ancora al petto di faraona ripieno all'aglio orsino. A temperature più fresche dà il meglio di sé sui piatti di pesce.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

2 a 3 anni

