LINEA
SELEZIONE

Alto Adige Pinot Noir Rosé 2020

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, é uno dei vini rossi piú 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 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: 6,0 gr/lt

Temperatura di servizio:
8-10°C

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

stmichael.it office@stmichael.it

St MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA