

CLASSIC

ALTO ADIGE PINOT NOIR 2023

Il Pinot Nero (ted. Blauburgunder o Pinot Noir) è uno dei vini rossi più apprezzati e pretenziosi. Tuttavia è un vitigno che non si adatta a qualsiasi condizione e costituisce sempre una sfida sia in vigna sia in cantina. Grazie ai suoi profumi raffinati e al suo carattere inconfondibile gode di un grande prestigio. Nelle giaciture più fresche, ancorché soleggiate, di Appiano e Caldaro il Pinot Nero sviluppa il suo pieno potenziale generando un vino strutturato e elegante, sorprendentemente simile ai modelli borgognoni.



rosso granato



delicate note di bacche
rosse e frutti di bosco



delicato, elegante,
fruttato e
speziato

VARIETÀ:

Pinot Nero

ETÀ:

da 5 a 25 anni

VIGNETI:

Località: vigneti ad Appiano e Caldaro (400-550 m)

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:

fermentazione in contenitori d'acciaio. A seguire fermentazione malolattica e affinamento in grandi botti di legno.

RESA:

65 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 5,3 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14-16°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

È ideale col montone e il capretto, il fegato di vitello, gli arrosti stufati e i formaggi stagionati

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

4 a 6 anni

