

CLASSIC

PINOT NERO 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Pinot Nero

ZONA E TERRENO: I vigneti sono situati in posizioni collinari esposte a est, tra i 450 e i 550 metri sul livello del mare e sono costituiti da terreni limoso-sabbiosi.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: La fermentazione avviene a 23 °C con una macerazione di 8 giorni, seguita dalla malolattica e da un affinamento di 5 mesi in botti di cemento e acciaio.

DATI ANALITICI: alcol: 13,0 %, acidità: 4,8 g/l, zucch. res.: 2,0 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 – 5 anni

DEGUSTAZIONE: Questo Pinot Nero ha un colore rosso rubino brillante e un bouquet delicato di lamponi e ciliegie. Al palato colpisce per l'elegante struttura e i tannini fini.

ABBINAMENTI: Si armonizza perfettamente con piatti leggeri come pasta con verdure o salse delicate e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 – 16 °C

Contiene solfiti

