

Puntay

PINOT NERO RISERVA 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Pinot Nero

ZONA E TERRENO: I vigneti si estendono a circa 400 – 500 metri sul livello del mare, su un terreno piuttosto sabbioso con un ottimo scheletro calcareo e profondi strati di ghiaia.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 45 hl/ha

VINIFICAZIONE: Il vino viene sottoposto a una tradizionale macerazione per 12 giorni, utilizzando in parte uve intere. Matura poi per 12 mesi in barrique.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5 %, acidità: 5,4 g/l, zucch. res.: 1,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 – 10 anni

DEGUSTAZIONE: Il vino ha un colore rosso rubino chiaro con leggeri riflessi granati. Il suo tipico bouquet di Pinot Nero rivela fini aromi di ciliegia e una nota di vaniglia. Questo vino elegante colpisce per la buona struttura e i tannini vivaci che terminano con un bel finale.

ABBINAMENTI: Questo vino si abbina molto bene a piatti di carne, arrostiti e selvaggina. Ma anche con pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 – 16 °C

Contiene solfiti

