

CLASSIC

PINOT NERO 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Pinot Nero

ZONA E TERRENO: Vigneti collinari con esposizione verso est tra 450 e 550 m sul livello del mare; terreno argilloso - sabbioso.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione in acciaio con successivo parziale affinamento in botti di rovere per 5 mesi.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5%, acidità: 4,7 g/l, zucch. res.: 2,0 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-5 anni

DEGUSTAZIONE: Colore Rosso rubino brillante. Delicato bouquet varietale di lamponi e ciliegia. In bocca questo Pinot Nero si presenta con una struttura elegante e tannini fini.

ABBINAMENTI: Si abbina molto bene a piatti leggeri, carne bianca e pasta a base di verdura o sughi leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13 - 15 °C

Contiene solfiti

