

## 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

