

Puntay

PINOT NERO RISERVA 2019

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Pinot Nero

ZONA E TERRENO: I vigneti si trovano a circa 400-500 m s. l. m.; terreno piuttosto sabbioso con ottimo scheletro, base calcarea con strati profondi di ghiaie.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 45 hl/ha

VINIFICAZIONE: Fermentazione tradizionale preceduta da macerazione a freddo, parziale utilizzo di grappolo intero; successivo affinamento in barrique, acciaio e Clayver per 15 mesi.

DATI ANALITICI: alcol: 14,0%, acidità: 4,9 g/l, zucch. res.: 1,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-10 anni

DEGUSTAZIONE: Rosso rubino chiaro con leggeri riflessi colore granato. Bouquet tipico del vitigno con aroma di ciliegia e leggero sentore di vaniglia. Vino elegante con buona struttura, tannini vivaci con bella persistenza nel retrogusto.

ABBINAMENTI: Da abbinare con piatti di carne, arrostiti e selvaggina. Ma anche con pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13 - 16 °C

Contiene solfiti

