

## CLASSIC

# PINOT NERO 2024

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: 13,5 %, acidità: 4,9 g/l, zucch. res.: 2,5 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

