



Pinot Nero Riserva 2017

Il Pinot Nero è forse uno dei vitigni coltivati più antichi nella cultura viticola. È un vitigno classico delle regioni viticole più fredde, richiede molta attenzione e costituisce una vera sfida in vigna e in cantina. Per soddisfare i requisiti di una riserva, i ceppi devono avere un'età di almeno sei anni e provenire da giaciture di prim'ordine. Il Pinot Nero Riserva matura per un minimo di due anni in cantina prima di essere commercializzato. Il risultato è un bicchiere elegante, che non teme il confronto con i Pinot neri internazionali.



rosso rubino



profumi fruttati di ciliege e frutti a bacca rossa



complesso, elegante, pieno

Vitigni

Varietà: Pinot nero

Età: 6 a 26 anni

Vigneti

Località: vigne ad Appiano, Caldaro e Pinzon (350-550 m)

Esposizione: Sud/Ovest, Sud/Est,

Terreni: depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia

metà settembre a inizio ottobre

Vinificazione

fermentazione in acciaio. Successivamente circa 12 mesi di affinamento in barrique-tonneau con fermentazione malolattica. A seguire assemblaggio ed ulteriore maturazione in botti di legno.

Dati analitici

Resa: 55 hl/ha

Contenuto alcolico: 14 %

Acidità: 5,4 gr/l

Temperatura di servizio

14 a 16 gradi

Consigli d'abbinamento

Ideale con la carne di manzo rosolata, la selvaggina di piuma, il coniglio oppure l'oca arrosto. Molto bene anche sui formaggi a pasta dura.

Potenziale d'invecchiamento

8 a 10 anni