

Alto Adige Pinot Nero DOC



Il Pinot Nero viene coltivato in Alto Adige da un po' oltre 100 anni, e si trova proprio a suo agio. Questo viene certificato dal fatto che i Pinot Neri altoatesini vengono classificati i migliori d'Italia e che hanno convinto anche su concorsi internazionali. Questo nonostante il Pinot Nero è una varietà difficile, con alte esigenze a clima e terroir, che reagisce in modo estremo su alte produzioni e che non perdona nessun errore in cantina.

Il Pinot Nero è un vino rosso pieno e fruttato, con note di amarasca, molto buono con carni rosse, selvaggina e formaggi piccanti.

Come temperatura al consumo si consigliano i 20 – 22 °C. Il Pinot Nero è un vino più durevole, tiene almeno per 4 – 5 anni, buone annate anche di più.

Bottiglie prodotte: 12.000
Sistema di allevamento: Guyot
Terreno: argilloso, profidico
Resa: 6000 l/ha
Varietà: Pinot Nero (100 %)
Vinificazione: Botte di rovere
Acidità: 4,8 g/l
Zuccheri residui: 2,8 g/l
Grado alcolico: 13,2 % vol