

Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC „Select“



Già diverse volte l'Alto Adige fu chiamato dalla stampa italiana la migliore zona per il Pinot Nero dell'Italia, se non al di fuori della Borgogna. Questo sarà anche giusto fino ad un certo punto, almeno se si parla dei Pinot Nero provenienti da Mazzon. Questo paese sopra ad Egna, a 20 km a sud di Bolzano, ha tutte le proprietà che fanno di un Pinot Nero un grande della sua categoria: buon areggiamento, notti fresche e giorni pieni di sole, ed infine terreni che danno al vino il famoso tocco in più. Questo, in combinazione con una mirata lavorazione sia in vigneto che in cantina, è il "mistero" del Pinot Nero "Select". Un'elegante note di vaniglia, derivante di una maturazione in barrique francese, completa la sicura soddisfazione del consumatore.

Il Pinot Nero è perfetto con carne rossa, selvaggina e formaggi piccanti, ad una temperatura di 20 – 22 °C. Tiene almeno 4 – 5 anni, buone annate anche di più.

Bottiglie prodotte: 8.000
Sistema di allevamento: Guyot
Resa: 5000 l/ha
Varietà: Pinot Nero (100 %)
Vinificazione: 12 mesi barrique
Acidità: 4,8 g/l
Zuccheri residui: 2,4 g/l
Grado alcolico: 13,3 % vol