



## Linea superiore

### **ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA - KREUZBICHLER**

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**VITIGNO:** pinot nero

**ANNATA:** 2014

**VIGNETI** Sui soleggiati pendii del vigneto Kreuzbichl nei pressi di Bolzano ad un'altitudine di 330 m s.l.m. con esposizione a sud-ovest. Terreni sabbiosi e morenici si prestano bene per questo classico Pinot Nero con la sua morbidezza e struttura fine.

**VINIFICAZIONE:** Dopo la diraspatura il mosto fermenta in tini d'acciaio per 8-10 giorni a temperatura controllata a 26°C. A fermentazione malolattica avvenuta affinamento in grandi botti di rovere e in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** Il Pinot nero è un vino di colore da rosso rubino fino a rosso granato, tannini morbidi con un profumo intenso ed etereo di frutti di bosco ed un sapore pieno e persistente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** È particolarmente adatto con piatti robusti a base di carne, cacciagione e formaggi stagionati saporiti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17 - 18° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 3 - 5 anni

**ANALISI:**

alcool: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 5,1 g/l

residuo zuccheri: ca. 2 g/l

