

# JOSEF BRIGL

## Linea classica

### **ALTO ADIGE PINOT NERO**

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

**VITIGNO:** pinot nero

**VIGNETI:** Dai soleggiati pendii dell'Oltradige (400 m) da suoli calcarei e ghiaiosi.

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura e a seguire fermentazione per 8-10 giorni in tini d'acciaio. A fermentazione malolattica avvenuta affinamento in grandi botti di rovere e in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** Il Pinot nero è vino di colore rosso rubino con viraggi rosso granata, con tannini sostenuti, profumi intensi ed eterei di frutti di bosco ed un sapore pieno e persistente.

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18° C

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

**ANALISI:**

alcol: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 5,3 g/l

residuo zuccheri: ca. 2,4 g/l

