

JOSEF BRIGL

Linea tenute

ALTO ADIGE PINOT NOIR *Vigna* HASELHOF

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: pinot nero

VIGNETI: La Tenuta Haselhof è situato a Colterenzio sopra Cornaiano a 500 metri d'altitudine. Il suolo sabbioso e argilloso contribuisce notevolmente alla sua struttura elegante.

VINIFICAZIONE: Fermentazione per 8-10 giorni a temperatura controllata (22-25°C) in acciaio e fermentazione malolattica. Maturazione in grandi botti di rovere e in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Il Pinot nero è vino di colore rosso rubino con viraggi rosso granata, tannini evidenti con 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:

alcool: ca. 13,5 vol

acidità: ca. 5 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 g/l



JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3
Tel. 0471/662419 - Fax 0471/660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com