

# JOSEF BRIGL

## Linea superiore

### ALTO ADIGE PINOT NOIR RISERVA

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

**VITIGNO:** Pinot nero

**ANNATA:** 2018

**VIGNETI:** le uve provengono da Cornaiano a 450 metri d'altitudine da terreni sabbiosi ed argillosi che contribuiscono notevolmente all'elegante struttura.

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspatura, fermentazione per 8-9 giorni a temperatura controllata (25°C) in acciaio. A fermentazione malolattica avvenuta maturazione in Barrique per 10-12 mesi, poi affinamento in botti grandi di rovere.

**CARATTERISTICHE:** 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:** piatti di carne rossa e cacciagione. Ottimo con formaggi stagionati saporiti.

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

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

**ANALISI:**

alcool: ca. 13,5% vol.

acidità: ca. 5,2 g/l

residuo zuccheri: ca. 2 g/l



[www.brigl.com/recycling](http://www.brigl.com/recycling)



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](mailto:brigl@brigl.com) - [www.brigl.com](http://www.brigl.com)