



Linea tenute

ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA - WINDEGG

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: pinot nero

ANNATA: 2015

VIGNETI: La Tenuta Windegg è situata a Caldaro a 400 metri d'altitudine. Il suolo calcareo e ghiaioso del Windegg contribuisce molto 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 un vino di colore rosso rubino fino a rosso granata, tannini evidenti 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: 16 - 18° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 3 - 5 anni

ANALISI:

alcool: ca. 13% vol

acidità: ca. 5,5 g/l

residuo zuccheri: ca. 2,5 g/l

