

**Alto Adige
Pinot Nero
DOC
2017
13,5% Vol.**

VITIGNO.
Pinot Nero

ZONA PRODUTTIVA.
Gleno (Comune di Montagna)
terreno sabbioso ed argilloso

VINIFICAZIONE.
fermentazione a temperatura controllata in vasche aperte – acido degrado e affinamento nel grande legno

CARATTERISTICA.
vino rosso gradevolmente vellutato – ricco

COLORE.
rosso rubino scuro

ACIDITÀ TOTALE.
5,3 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO.
1,8 g/l

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.
da 3 a 5 anni

DA SERVIRE.
con carni rosse (alla griglia o arrosto), selvaggina, e formaggio stagionato

TEMPERATURA DI SERVIZIO.
16–17 °C

IL VINO.
150 anni fa nel Sudtirolo vennero piantate le prime viti di Pinot Nero, introdotte dalla Borgogna. Grazie all'incoraggiamento e al sostegno di Edmund Mach, il padre dell'enologia sudtirolese moderna, il Pinot Nero, un vitigno molto esigente, si è rivelato ideale per le fresche isole microclimatiche. Nell'alternarsi di temperature giornaliere mediterranee e raffreddamenti notturni, sui declivi argillosi di Gleno (comune di Montagna) gli aromi si intensificano, senza peraltro perdere le caratteristiche finezze "borgognoni". Il carattere varietale vellutato e la delicata eleganza ricordano i grandi esempi della Borgogna.

