

Alto Adige  
Pinot Nero  
DOC  
2018  
13,0% Vol.

VITIGNO.  
Pinot Nero

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

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

CARATTERISTICA.  
vino rosso gradevolmente vellutato – ricco

COLORE.  
rosso rubino scuro

ACIDITÀ TOTALE.  
5,1 g/l

RESIDUO 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.

KURTATSCH  
KELLEREI · CANTINA



**Kellerei Kurtatsch  
Gen. Landw. Ges.**  
Weinstraße 23  
39040 Kurtatsch  
Südtirol/Italien  
☎ 0039/0471/880115  
☎ 0039/0471/880099

**Cantina Produttori Cortaccia  
Soc. Agr. Coop.**  
Strada del Vino 23  
39040 Cortaccia  
Alto Adige/Italia  
[www.kellerei-kurtatsch.it](http://www.kellerei-kurtatsch.it)  
[info@kellerei-kurtatsch.it](mailto:info@kellerei-kurtatsch.it)

