

SÜDTIROL · ALTO ADIGE
D.O.C.

BLAUBURGUNDER PINOT NERO

Zona di Produzione

Il Pinot Nero, o Blauburgunder, da oltre un secolo ha trovato in Alto Adige la sua seconda patria. I vigneti adagiati in siti caldi e ben ventilati tra i 500 e 750 m s.l.m. al Renon, producono un tipico Pinot Noir altoatesino, ben strutturato ed elegante.

Vitigno

Pinot Nero 100%.

Produzione per ettaro

In media 8.000 kg di uva.

Resa dell'uva in vino

Circa del 70%, per una resa in vino di 56 hl per ettaro.

Vendemmia

La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

Vinificazione ed affinamento

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è per breve tempo in carati di rovere francese.

Caratteristiche sensoriali

Il colore è rosso rubino pieno. All'olfatto si presenta ampio, intenso, con note fruttate e floreali, di ciliege, lamponi, prugne e viole con una leggera nota di liquirizia e spezie.

Il gusto è fruttato, vellutato, di media struttura e tannicità.



WINZERBERG

www.winzerberg.it