

# Pinot Noir Réserve

ALSACE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

## ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta di colore rosso rubino chiaro con riflessi brillanti. Al naso è caratterizzato da note di frutti rossi come il lampone delicato o la ciliegia carnosa. In bocca ha un attacco franco; seduce con il suo fruttato setoso con sottili note di frutti rossi, si avverte un tannino ben integrato con una grande freschezza che si estende fino alla fine

## VITIGNO

Pinot Noir 100%

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sane vengono raccolte a mano, diraspate e messe in tini per dieci giorni di macerazione. Durante questo periodo, viene effettuata una follatura del cappello due volte al giorno per estrarre colore e aromi. Successivamente, il mosto viene pressato e messo in tini di acciaio inox per terminare la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica che si conclude alla fine dell'inverno. Il vino viene affinato 2 anni prima di essere imbottigliato.

