



PINOT NERO "PRESTIGE" 2015

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, le uve fermentano a temperatura controllata di 26°C in serbatoi di inox. Dopo la fermentazione segue la maturazione in botte grande di legno.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con sfumature di rosso mattone dopo una lunga maturazione. Nel bouquet delicato, etereo e speziato. Fresco e sapido sul palato, con tannini gentili.

ABBINAMENTI

Carne rossa - alla griglia oppure arrostita - e formaggio piccante a pasta dura.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 13,00 % Vol.

Acidità: 5,3 g/L

Zucchero residuo: 2,3 g/L

Bottiglie da: 0,75l