



## PINOT NERO "PRESTIGE" 2022

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: 5,1 g/L

Zucchero residuo: 1,0 g/L

Bottiglie da: 0,75l