

Linea Maturum

ALTO ADIGE PINOT NERO DOC RISERVA

Annata 202

Vitigno 100 % Pinot Nero

Descrizione

Colore rosso rubino con leggere
sfumature granate. Profumi intensi
e complessi con sentori di frutta
matura, ciliegia e marasca. Il vino
si presenta molto delicato, vinoso

con un'eccellente struttura e persistenza.

Abbinamenti Si sposa bene con arrosti,

selvaggina ed ai formaggi piccanti.

Temperatura di 14° – 16° C **servizio**

servizio terreno

Caldaro Mazon & Rungg Cornaiano

Sistema di allevamento Resa/ettaro

Vinificazione

Guyot

45 hl/ha

Fermentazione in acciaio, maturazione in botti di

rovere (15hl)

Analisi:

Estratti

Alcool Aciditá Zucchero residuo

5,42 g/l 1 g/l 26,4 g/l

14 %Vol.

Tenuta all' invecchiamento

5-15 anni

