



STEINHAUS

ALTO ADIGE

ALTO ADIGE D.O.C. PINOT NERO RISERVA HIRSCH

DENOMINAZIONE: Alto Adige D.O.C. Riserva

VITIGNO: Pinot Nero

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Ovest a 600 metri s.l.m. in posizione dominante la Val d'Adige

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Di origine morenica con una buona presenza di scheletro

RESA PER ETTARO: 60q.li

VENDEMMIA: Manuale in cassette da 20 kg con successiva selezione delle uve migliori

EPOCA DI RACCOLTA: Da inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene diraspata cercando di rispettare il più possibile l'integrità dell'acino e del raspo. Dopo la pigiatura soffice, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, dove il mosto entra in contatto con le bucce e attraverso delicati rimontaggi si ottiene l'estrazione di sostanze aromatiche e coloranti in esse contenute. Al termine della macerazione, una parte di vino rimane nei contenitori di acciaio e la restante parte viene posta in botti di rovere francese ad affinare. Dopo circa un anno i vini vengono assemblati e un ulteriore affinamento di 4 mesi li prepara per l'imbottigliamento. La messa in commercio avviene dopo un affinamento minimo di 4 mesi in bottiglia

VISTA: Rosso rubino trasparente e luminoso

OLFATTO: Presenta sentori di ciliegie e frutti di bosco, lamponi, ribes e more ed in chiusura tabacco e spezie

GUSTO: Al palato il vino presenta un ricordo nitido dei sentori percepiti all'olfatto; il tannino è setoso, morbido ed avvolgente

GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol.

BOTTIGLIA: Borgognotta

TAPPO: Sughero naturale

BICCHIERE CONSIGLIATO: Tulipano a calice ampio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Da accostare con elaborati piatti a base di carne, cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati



www.wsteinhaus.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA