



STEINHAUS

ALTO ADIGE

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

DENOMINAZIONE: Alto Adige D.O.C. Riserva

VITIGNO: 100% 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: 60 q.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 pigiata, diraspata e messa a fermentare in tini di acciaio inox termocondizionati. Segue una lunga macerazione del mosto a contatto con le bucce, al termine della quale ha luogo la fermentazione malolattica in legno. Effettuati i travasi, il vino matura parte in barriques e parte in tonneaux di primo e secondo passaggio, per circa 18-24 mesi. Segue l'assemblaggio delle partite migliori e il loro affinamento in acciaio per altri 4 mesi. Il vino riposa un ulteriore anno in bottiglia prima di entrare in commercio

VISTA: Rosso rubino tendente al granato

OLFATTO: Sentori tipici di sottobosco, piccoli frutti rossi, ciliegia, accompagnati da note delicate di spezia e vaniglia

GUSTO: Al palato il vino presenta un'importante trama tannica, matura, rotonda, setosa ed elegante

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

BOTTIGLIA: Borgognotta

TAPPO: Sughero naturale

BICCHIERE CONSIGLIATO: Tulipano a calice ampio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale da accompagnare a primi piatti saporiti, piatti di carne rossa, risotti, salumi e formaggi stagionati



www.wsteinhaus.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA