



STEINHAUS

ALTO ADIGE

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

BEZEICHNUNG: Alto Adige D.O.C. Riserva

REBSORTE: 100% Pinot Nero

LAGE DER WEINBERGE: Westlich auf 600 Metern über dem Meeresspiegel in einer das Etschtal dominierenden Position

BODENBESCHAFFENHEIT: Moränischer Ursprung mit gutem Skelettanteil

ERTRAG PRO HEKTAR: 60 dz

WEINLESE: Von Hand in 20-kg-Kisten mit anschließender Auslese der besten Trauben

ERNTEZEIT: Anfang Oktober

WEINBEREITUNG UND AUSBAU: Die frisch gelesenen Trauben werden gepresst, entrappt und in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. Es folgt eine lange Mazeration des Mostes in Kontakt mit den Schalen, wonach die malolaktische Gärung im Holz stattfindet. Nach dem Abstich reift der Wein teils in Barriques und teils in Tonneaux der ersten und zweiten Passage für etwa 18-24 Monate. Die besten Chargen werden dann verschnitten und reifen für weitere 4 Monate im Stahltank. Der Wein ruht für ein weiteres Jahr in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt

FARBE: Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot

BOUQUET: Typische Düfte von Unterholz, kleinen roten Früchten, Kirsche, begleitet von zarten Noten von Gewürzen und Vanille

GESCHMACK: Am Gaumen hat der Wein eine wichtige tanninhaltige Textur, reif, rund, seidig und elegant

ALKOHOLGEHALT: 13,5% vol.

FLASCHE: Burgunder

VERSCHLUSS: Naturkork

EMPFOHLENES GLAS: Breiter tulpenförmiger Kelch

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG: Ideal zu herzhaften ersten Gängen, roten Fleischgerichten, Risotto, Wurstwaren und gereiftem Käse



www.wsteinhaus.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA