



**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](http://www.wsteinhaus.it)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA