



**STEINHAUS**

ALTO ADIGE

## Südtirol - 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](http://www.wsteinhaus.it)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA