



**ROTTENSTEINER**

## SELECT PINOT NERO RISERVA

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2020

VARIETÀ: Pinot Nero (100%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

TERRENO: sabbioso, calcareo

RESA: 5.000 l/ha

VINIFICAZIONE: 12 mesi in Barrique

12 mesi in Botte Grande

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.700

INVECCHIAMENTO: 4-5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C

VALORI ANALITICI

ACIDITÀ:

4,9 g/l

ZUCCHERI RESIDUI:

2,0 g/l

GRADO ALCOLICO:

13,2% vol

### STORIA

Già diverse volte l'Alto Adige fu chiamato dalla stampa italiana la migliore zona per il Pinot Nero dell'Italia, se non al di fuori della Borgogna. Il pinot nero è una varietà molto esigente: buon arieggiamento, notti fresche e giorni pieni di sole, ed infine terreni che danno al vino il famoso tocco in più.

### PROVENIENZA

Il nostro Pinot Nero cresce sul maso Nussbaumer a Missiano (Appiano). Richiede una lavorazione mirata sia in vigneto sia in cantina: controlli di quantità, buona ventilazione, notti fredde e giorni soleggiati.

### VINIFICAZIONE

Un elegante nota di vaniglia, derivante di una maturazione in barrique francese, arrotonda il gusto complessivo.

### DESCRIZIONE

Il Pinot Nero è perfetto con carne rossa, selvaggina e formaggi piccanti.