



ROTTENSTEINER

PINOT NERO

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2023
VARIETÀ: Pinot Nero (100%)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
TERRENO: sabbioso, porfidico
RESA: 6.000 l/ha
VINIFICAZIONE: Botte di rovere
BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000
INVECCHIAMENTO: 4-5 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C

VALORI ANALITICI
ACIDITÀ:
4,5 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
2,6 g/l
GRADO ALCOLICO:
13,7% vol

STORIA

Il Pinot Nero viene coltivato in Alto Adige da un po' oltre 100 anni, e si trova proprio a suo agio. Questo viene certificato dal fatto che i Pinot Neri altoatesini vengono classificati i migliori d'Italia e che hanno convinto anche su concorsi internazionali. Questo nonostante il Pinot Nero è una varietà difficile, con alte esigenze a clima e terroir, che reagisce in modo estremo su alte produzioni e che non perdona nessun errore in cantina.

PROVENIENZA

Le uve del nostro Pinot Nero crescono sulle colline intorno a Bolzano.

VINIFICAZIONE

Dopo la fermentazione a 25°C in acciaio il vino matura in botti di rovere grandi per sviluppare al meglio le sue caratteristiche.

DESCRIZIONE

Il Pinot Nero è un vino rosso pieno e fruttato, con note di visciola. Si abbina molto bene con carni rosse, selvaggina e formaggi piccanti.

Come temperatura al consumo si consigliano i 20-22 °C. Il Pinot Nero è un vino più durevole, tiene almeno per 4 - 5 anni, buone annate anche di più.