



**ROTTENSTEINER**

## **SELECT PINOT NERO RISERVA**

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2018  
VARIETÀ: Pinot Nero (100%)  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
TERRENO: sabbioso, porfidico  
RESA: 5.000 l/ha  
VINIFICAZIONE: 12 mesi in barrique  
BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.000  
INVECCHIAMENTO: 4-5 anni  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C

VALORI ANALITICI  
ACIDITÀ:  
4,6 g/l  
ZUCCHERI RESIDUI:  
1,3 g/l  
GRADO ALCOLICO:  
13,5% 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 nei vigneti, di questa varietà, migliori di Bolzano. 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.