

Pinot Nero Riserva 2024

Consiglio di degustazione:

- Temperatura di servizio: 14 – 16 °C.
- Abbinamenti gastronomici: Un compagno eccellente per carni rosse, selvaggina, arrosti classici, piatti a base di funghi e formaggi a media stagionatura.



Caratteristiche: Un Pinot Nero proveniente da altitudini fredde. Unisce l'eleganza precisa del vitigno con la struttura densa e il potenziale di invecchiamento di una grande Riserva.

Terroir e resa: Kalterer Höhe (650 m s.l.m.) | Terreni morenici ricchi di scheletro e calcare con argilla e limo | 50–60 q/ha | Guyot.

Vinificazione: Raccolta manuale | Fermentazione controllata in serbatoi d'acciaio inox con una macerazione di 10–15 giorni sulle bucce.

Affinamento: 12–14 mesi in barriques francesi, seguiti da ulteriori 6 mesi in serbatoi d'acciaio inox per garantire la massima espressione aromatica, e un affinamento finale in bottiglia per completare il processo, donando al vino una maggiore complessità e armonia.

Sensori: Rosso rubino brillante. Bouquet elegante di piccoli frutti di bosco rossi, ciliegia e lampone, finemente accompagnato da note speziate e di sottobosco. Al palato è completamente armonico, finemente strutturato con tannini maturi, vellutati e setosi e un retrogusto lungo, fruttato e speziato. Questo vino si distingue per la sua complessità e l'equilibrio straordinario che promette un'esperienza degustativa di grande soddisfazione.