

Pinot Nero Vigna Maso Reiner

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Pinot Nero
Zona di produzione:	Maso Reiner, sito in località Pochi di Palorno
Altitudine:	350 - 400 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	Di origine calcarea con buon tenore di argilla, scheletro abbondante e buona presenza di sostanza organica
Sistema di allevamento:	Spalliera con potatura a Guyot
Densità dell'impianto:	Circa 6.000 piante per ettaro
Epoca di vendemmia:	Metà/fine di settembre
Grado alcolico:	13,50 % vol.
Temp. di servizio:	16 - 18 °C
Bicchieri consigliati:	Calice ampio con bocca svasata tipo Borgogna
Durata:	5 - 6 anni
Btg per cartone:	6
Formato (cl):	75

Scheda tecnica

Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce, con aumento progressivo della temperatura di fermentazione per arrivare a 25-27 °C. Le temperature basse all'inizio del processo permettono l'estrazione delle sostanze coloranti tipiche del Pinot Nero e la stabilizzazione delle stesse con i tannini propri dell'uva. A fine fermentazione il vino giovane viene travasato in fusti di legno da 30 hl dove avviene l'affinamento per 12-15 mesi.

Scheda organolettica

Colore rosso rubino, con profumo fine, caratteristico del vitigno, con sentori di frutti di sottobosco, di ciliegia e sfumature di vaniglia e tabacco. Il sapore è asciutto, morbido, con retrogusto persistente e finale lievemente speziato.

Abbinamenti gastronomici

Selvaggina di piuma, brasati e arrostiti di carne rossa, zuppe di legumi saporite, formaggi di medio stagionamento e salumi altoatesini affumicati.

