



KETTMEIR

PINOT NERO VIGNA MASO REINER

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC RISERVA



UVE
Pinot Nero



GRADO ALCOLICO
13,50 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE
Maso Reiner, sito in località
Pochi di Salorno



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 18 °C



ALTITUDINE
350 - 400 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO
Calice ampio con bocca svasata
tipo Borgogna



TIPOLOGIA DEL TERRENO
Di origine calcarea con buon
tenore di argilla, scheletro
abbondante e buona presenza
di sostanza organica



DURATA
5/8 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con potatura a Guyot



CARTONE
6 bottiglie



DENSITÀ DELL'IMPIANTO
6.000 piante per ettaro



EPOCA DI VENDEMMIA
Metà / fine di settembre



FORMATI
75 cl

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 e barriques dove avviene l'affinamento per 15-18 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 arrosti di carne rossa, zuppe di legumi saporite, formaggi di medio stagionatura e salumi altoatesini affumicati.