



PINOT NERO DOC
ALTO ADIGE 2019

Amantus

Il nostro Pinot Nero prospera direttamente sotto la cantina ed è la controparte del nostro potente Baccara. I filari di vite sul pendio della collina, esposti a ovest, ricevono una buona luce solare grazie alla loro esposizione. Dopo il tramonto della sera, l'uva viene raffreddata dal vento discendente. Queste grandi differenze di giorno e di notte danno al nostro Amantus un frutto fresco e succoso e non sembra pesante in ogni momento.



Vitigno: Pinot Nero



Resa: 35 hl/ha



Maturità: 2021 - 2026



Alcool: 13,5 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 16°C



Affinamento: piccolo legno



Consigliato con: piatti ricchi di finezza che mettono in risalto la filigrana del vino, la selvaggina, il petto d'anatra o con vari piatti di pasta



Acidità: 5g/l
Zucchero residuo: 1,5g/l

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Il Pinot Nero rosso rubino è fruttato e delicato. Le sue note di ciliegia sono finemente bilanciate con l'aroma di frutti rossi e melograno. I suoi toni di bacche si fondono con il delicato profumo di violetta. Un vino molto elegante, con struttura pronunciata e grande tensione.

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a freddo di alcuni giorni, la macerazione inizia per circa 10 giorni. Dopo un'altra settimana, il vino giovane viene estratto e chiarificato per due giorni. Dopo questa fase di chiarificazione abbiamo messo il nostro Pinot Nero in botti di legno da 500l e 225l. Lì il vino subisce la riduzione biologica dell'acido. Dopo 10 mesi di stoccaggio in botti di legno, il vino viene preparato per l'imbottigliamento.