

JOSEF BRIGL

Linea classica

ALTO ADIGE PINOT NERO

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: pinot nero

VIGNETI: Dai soleggiati pendii dell'Oltradige (400 m) da suoli calcarei e ghiaiosi.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e a seguire fermentazione per 8-10 giorni in tini d'acciaio. A fermentazione malolattica avvenuta affinamento in grandi botti di rovere e in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Il Pinot nero è vino di colore rosso rubino con viraggi rosso granata, con tannini sostenuti, profumi intensi ed eterei di frutti di bosco ed un sapore pieno e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: È particolarmente adatto con piatti robusti a base di carne, cacciagione e saporiti formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 3 - 5 anni

ANALISI:

alcol: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 5,3 g/l

residuo zuccheri: ca. 2,4 g/l

