

BRIGL

Linea superiore

ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: Pinot nero

ANNATA: 2017

VIGNETI: le uve provengono da Cornaiano a 450 metri d'altitudine da terreni sabbiosi ed argillosi che contribuiscono notevolmente all'elegante struttura.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspatura, fermentazione per 8-9 giorni a temperatura controllata (25°C) in acciaio. A fermentazione malolattica avvenuta maturazione in Barrique per 10-12 mesi, poi affinamento in botti grandi di rovere.

CARATTERISTICHE: colore da rosso rubino fino a rosso granato, tannini morbidi con un profumo intenso ed etereo di frutti di bosco ed un sapore pieno e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: piatti di carne rossa e cacciagione. Ottimo con formaggi stagionati saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 - 18° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 3 - 5 anni

ANALISI:

alcool: ca. 13,5% vol.

acidità: ca. 5,2 g/l

residuo zuccheri: ca. 2,2 g/l



JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3
Tel. 0471/662419 - Fax 0471/660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com