



BLAUBURGUNDER QUIRINUS

Designazione: Alto Adige Pinot Nero

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Pinot Nero

Annata: 2023

Altitudine: 400 - 450 m s.l.m.

Forma di allevamento: Guyot e pergola

Raccolto: 80 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce parte in botte di legno, parte d'acciaio a 26 gradi C, fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi in Tonneau, Barrique e anfora di terracotta.

Caratteristiche: Colore rosso rubino, corpo elegante con presenza di tannini, acidità fresca e con un aroma di ciliegie mature, frutti di bosco, rovere e di tostato.

Abbinamenti gastronomici: Piatti di carne, agnello, vitello, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 gradi C.

Analisi:

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 4,9 g/l

Zucchero residuo: 1,1 g/l

Biologico: Sì