



BLAUBURGUNDER

Designazione: Alto Adige Pinot Nero

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Pinot Nero

Annata: 2016

Posizione: Pianizza di sopra, esposizione a sudest a 400 m s.l.m.
Terreno argilloso - sabbioso e sassoso.

Forma di allevamento: Pergola e controspalliera

Raccolto: 60q/ha

Vinificazione: Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce in botte d'acciaio a 28°C, fermentazione malolattica nella botte d'acciaio e affinamento per 12 mesi in tonneau.

Caratteristiche: Colore rubino intenso, corpo forte con acidità fresca e con un aroma di ciliegie mature e di tostato.

Abbinamenti gastronomici: Antipasti forti, piatti di carne, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.

Analisi:

Alcol: 14,5 %

Acidità: 5,3 g/l

Zucchero residuo: 1,9 g/l