



BLAUBURGUNDER QUIRINUS

Designazione: Alto Adige Pinot Nero

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Pinot Nero

Annata: 2021

Altitudine: 400 m s.l.m.

Forma di allevamento: Pergola e controspalliera

Raccolto: 80 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce in botte di legno a 26 gradi C, fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi in tonneau.

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

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

Temperatura di servizio: 16 gradi C.

Analisi:

Alcol: 14 %

Acidità: 4,8 g/l

Zucchero residuo: 2,3 g/l

Biologico: Si