



P|S



*DeSilva*

## PINOT NERO

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Vitigno:** 100% Pinot Nero classico

**Descrizione:** Anche questo Pinot Nero è uno dei classici dell'Alto Adige. La sua eleganza nei profumi e la sua persistenza estremamente gentile lo rendono un vino rosso elegante per gli intenditori.

**Zona:** "Buchholz" a 580 m.

**Terreno:** Argilla e calcare.

**Raccolta:** Da fine settembre a inizio ottobre.

**Resa:** 75 hl/ha circa

**Vinificazione:** Diraspatura parziale - 30% di uva intera, macerazione tradizionale in grandi botti di legno a temperatura controllata ma anche fermentazione parziale in piccole botti di legno con porzioni di raspi. L'estrazione del succo viene effettuata ancora prima della fermentazione temporanea per garantire una macerazione o un'estrazione ottimale sulla vinaccia. Una volta terminata la fermentazione, il vino viene svinato dalle vinacce e conservato in botti di legno - principalmente Tonneau (botte di legno da 500 litri) per un ulteriore sviluppo + malolattica ed affinamento per 6 mesi.

**Durata di conservazione:** 5-8 anni.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.

**Consigli per la tavola:** Un Pinot Nero è un compagno versatile. Consigliato con carni bianche, antipasti leggeri, piatti di selvaggina e formaggi leggeri.

**ANNATA 2022**

**ALCOL:** 14,0 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,5 g/l

**VALORE PH:** 3,4

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** 100%