



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%