



PINOT NERO DOC
ALTO ADIGE 2022

Amantus

Il nostro Pinot Nero prospera direttamente sotto la cantina ed è la controparte del nostro potente Baccara. I filari di vite sul pendio della collina, esposti a ovest, ricevono una buona luce solare grazie alla loro esposizione. Dopo il tramonto della sera, l'uva viene raffreddata dal vento discendente. Queste grandi differenze di giorno e di notte danno al nostro Amantus un frutto fresco e succoso e non sembra pesante in ogni momento.



Vitigno: Pinot Nero



Resa: 45 hl/ha



Maturità: 3-6 anni



Alcool: 13,5 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 16°C



Affinamento: legno piccolo



Consigliato con: piatti ricchi di finezza che mettono in risalto la filigrana del vino, la selvaggina, il petto d'anatra o con vari piatti di pasta



Acidità: 5g/l
Zucchero residuo: 0,3g/l

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Il Pinot Nero rosso rubino è fruttato e delicato. Le sue note di ciliegia sono finemente bilanciate con l'aroma di frutti rossi e melograno. I suoi toni di bacche si fondono con il delicato profumo di violetta. Un vino molto elegante, con struttura pronunciata e grande tensione.

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a freddo di alcuni giorni, la fermentazione edura per circa 10 giorni. Dopo un'altra settimana, il vino giovane viene svinto e chiarificato per due giorni. Dopo questa fase di chiarificazione abbiamo messo il nostro Pinot Nero in Barrique. Lì il vino fa lamalolatica. Dopo 10 mesi di stoccaggio in botti di legno, il vino viene preparato per l'imbottigliamento.