

MURI-GRIES®

ALTO ADIGE PINOT NERO DOC 2015

L'ELEGANTE FRUTTATO



Abbinamenti

con brasato di copertina di spalla, cotoletta d'agnello e maiale scottata, pesce e carne, varietà di formaggi stagionati...

Temperatura di servizio: 12-14°C

Conservabilità: entro 3 anni

Vino

Uve: Pinot Nero

Colore: rosso rubino carico, scuro e brillante

Odore: note fruttate di ciliegie mature e croccanti, ribes nero, more e lamponi, speziato con un po' di alloro e dragoncello, lievemente etereo, amabile e complesso

Sapore: struttura media e pienezza, tannini persistenti, acidità stimolante, bacche, asprezza giovane e rusticità elegante

Vigneti

Appiano e Caldaro, 200-420 metri sul livello del mare, terreni ghiaiosi, calcarei e sabbiosi ben arieggiati con esposizione sud-est, potatura Gujot

Vinificazione

fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 27°C per 10 giorni, affinamento in grandi botti di legno da 30-50 hl per almeno 5 mesi

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Acidità totale: 4,90 g/l

Zuccheri residui: 2,90 g/l