STEINHAUS
ALTO ADIGE

STEINHAUS

ARS PINOT NERO RISERVA ALTO ADIGE D.O.C.

DENOMINAZIONE
Alto Adige D.O.C. Riserva.

VITGNO
100% Pinot Nero.

DESCRIZIONE GENERALE
Il vigneto di proprietà da cui nasce è posto a quasi 600 metri di altitudine in posizione dominante la Val d'Adige. Le escursioni termiche tipiche di questa zona e i terreni calcarei a conformazione argillosa e ghiaiosa sono ideali per la coltivazione del Pinot Nero, che qui acquisisce tipiche note di ciliegia, bacche e piccoli frutti rossi. Prodotto esclusivamente nelle annate migliori, è frutto di una cernita accurata e selettiva dei grappoli.

VINIFICAZIONE
La raccolta avviene manualmente in cassette da 20 kg, con successiva selezione delle uve migliori. Al termine di una lunga macerazione del mosto a contatto con le bucce, ha luogo la fermentazione malolattica in legno. Effettuati i travasi, il vino matura parte in barriques e parte in tonneaux di primo e secondo passaggio, per circa 18-24 mesi. Segue l'assemblaggio delle partite migliori e il loro affinamento in acciaio per altri 4 mesi. Il vino riposa un ulteriore anno in bottiglia, al termine del quale è pronto per entrare in commercio.

GRADO ALCOLICO
13,5% vol.

VISTA
Rosso rubino tendente al granato.

OLFATTO
Sentori tipici di sottobosco, piccoli frutti rossi, ciliegia, accompagnati da note delicate di spezia e vaniglia.

GUSTO
Al palato il vino presenta un'importante trama tannica, matura, rotonda, setosa ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16°- 18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Primi piatti saporiti, piatti di carne rossa, risotti, salumi e formaggi stagionati.