STEINHAUS
ALTO ADIGE

STEINHAUS

ALTO ADIGE D.O.C. HIRSCH PINOT NERO



DENOMINAZIONE
Alto Adige D.O.C.

VITGNO
100% Pinot Nero.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI
Verso Ovest a 600 metri s.l.m. in posizione dominante la Val d'Adige.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Di origine morenica con una buona presenza di scheletro.

RESA PER ETTARO
60q.li

VENDEMMIA
Manuale in cassette da 20 kg con successiva selezione delle uve migliori.

EPOCA DI RACCOLTA
Da inizio ottobre.

VINIFICAZIONE
L'uva appena vendemmiata viene diraspata cercando di rispettare il più possibile l'integrità dell'acino e del raspo. Dopo la pigiatura soffice, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, dove il mosto entra in contatto con le bucce e attraverso delicati rimontaggi si ottiene l'estrazione di sostanze aromatiche e coloranti in esse contenute. Al termine della macerazione, una parte di vino rimane nei contenitori di acciaio e la restante parte viene posta in botti di rovere francese ad affinare. Dopo 18 mesi circa i vini vengono assemblati e la messa in commercio avviene dopo un affinamento minimo di 4 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO
13% vol.

VISTA
Rosso rubino trasparente e luminoso.

OLFATTO
Presenta sentori di ciliegie e frutti di bosco. Lamponi, ribes e more ed in chiusura tabacco e spezie.

GUSTO
Al palato il vino presenta un ricordo nitido dei sentori percepiti all'olfatto; il tannino è setoso, morbido ed avvolgente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16°- 18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Da accostare con elaborati piatti a base di carne, cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati.