



**STEINHAUS**

ALTO ADIGE

STEINHAUS

## HIRSCH PINOT NERO ALTO ADIGE D.O.C.



### DENOMINAZIONE

Alto Adige D.O.C.

### VITIGNO

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.