

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Himmelreich

NOME DEL VINO
HIMMELREICH PINOT NERO 75CL

DENOMINAZIONE
Alto Adige Pinot Nero

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA
Trentino-Alto Adige

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Valle Venosta (BZ)

VINIFICAZIONE
Il mosto con le bucce viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Successivamente stappato e posto in barrique di rovere francese per raggiungere la maturazione finale attraverso la micro-ossigenasi, dove si manifestano anche le fini note vanillina nel vino che sono caratteristiche

AFFINAMENTO
3 mesi in acciaio e 12 mesi in botti di rovere barrique.

VITIGNO/I
100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

ESPOSIZIONE
Sud

ALTITUDINE
500-800 s.l.m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
: Roccioso, poco spesso e molto complesso a causa dell'abrasione dei ghiacciai e della formazione delle Alpi. Quarzite, micascisto, paragneiss e fillite

EPOCA DI VENDEMMIA

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
15 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
-

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP
E7432