



PINOT NERO
 Riserva - Trentino DOC - CLASSICA SUPERIORI

***DATI ANALITICI/
ANALYSEWERTE/
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkohol/Alcohol
12,7 %

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar
1,7 g/l

Acidità/Säure/Total
acidity
5,3 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract
24,8 g/l

Servizio/
Genusstemperatur/
Recommended serving
temperature
16° - 18°

Invecchiamento/Alte-
rung/Ageing potential
**3 - 4 anni/3 - 4 Jahre/
3 - 4 years**

Vitigno Pinot Nero 100%.

Vigneto Pian di Castello a fianco del Castello di Monreale / Königsberg. Vigneto di 30 anni particolarmente ripido in zona splendidamente esposta sopra la Valle dell'Adige. Viti allevate a spalliera (guyot). Densità 5.000 ceppi/ha. Microclima adatto ad una precoce e completa maturazione delle uve.

Resa per Ettaro 50 hl.

Vendemmia In agosto vengono tagliati a terra i grappoli in ritardo di maturazione (diradamento). Nella seconda metà di settembre l'uva selezionata viene cernita a mano e raccolta in cassette.

Vinificazione Il pigiato fermenta per 8 giorni a temperatura controllata in vinificatori speciali. Fermentazione malolattica in barriques dove il vino matura per almeno un anno e successivamente in fusti di rovere da 20 o 30 hl per circa 6 mesi. L'affinamento in bottiglia ne completa ed esalta la qualità.

Caratteristiche Colore rosso rubino, con un profumo finemente fruttato che ricorda ribes rosso e ciliegie. Si distingue per il suo gusto secco, speziato, rotondo e persistente.

Abbinamenti Vino di particolare raffinatezza e morbidezza adatto sia alle carni bianche e rosse che ai formaggi.

Rebsorte 100% Pinot Nero.

Weingut Lage Pian di Castello, neben dem Schloss Monreale. 20 Jahre alter, besonders steiler Weinberg zwischen 230 und 420m.ü.M., wunderbar über der Etsch gelegen. Guyotanbauweise. Dichte 5.000/ha. Ideales Mikroklima für das frühe und vollständige Reifen der Trauben.

Ertrag pro Hektar 50 hl.

Lese Im August werden die zu spät reifenden Trauben entfernt (Ausdünnung). In der zweiten Septemberhälfte werden die Trauben von Hand ausgesucht und in Steigen gelesen.

Ausbauart Das Pressgut gärt 8 Tage lang bei einer kontrollierten Temperatur in besonderen Gärbehältern. Malolaktische Gärung in Barrique, wo der Wein mindestens 1 Jahr lang und danach weitere 6 Monate in 20-30 hl. fassenden Eichenfässern reift. Die Flaschenreife vervollständigt und unterstreicht seine Qualität.

Eigenschaften Rubinrote Farbe, fein fruchtiges, an Johannisbeeren und Kirschen erinnerndes Bukett. Dieser Wein zeichnet sich durch seinen trockenen und würzigen, aber runden und anhaltenden Geschmack aus.

Speiseempfehlungen Ein Wein von besonderer Raffinesse und Weichheit, passt sowohl zu hellem als auch dunklem Fleisch und Käse.

Varietal profile 100% Pinot Noir.

Vineyard Pian di Castello next to the Castle of Monreale. This 25-year-old especially steep vineyard has an altitude between 230 and 420m above sea level and is beautifully located above the Adige Valley. Guyot cultivation system, with a plant density of 5,000 vines per hectare. Ideal microclimate for an early and complete ripening of the grapes.

Yield per hectare 50 hectoliters.

Picking In August the grapes that are too slow in ripening are removed (cluster thinning). In the second half of September the grapes are hand selected and picked in crates.

Production Fermentation under controlled temperature for 8 days in special vinificators. Malolactic fermentation in barriques for at least one year and after that in oak barrels that hold 20-30 hectoliters for about 6 months. Refinement in the bottle completes and exalts the quality.

Description Ruby-red colour and a fine fruity bouquet reminiscent of red currents and cherries. This wine is characterized by its dry and complex, yet round flavor.

Food recommendations A wine of special sophistication and softness, it goes well with both white and dark meats and cheese.