



**SCHRECKBICHL  
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



## Pinot Nero 2018

Delicati tannini si sposano con tipici aromi di amarena e more mature.

**Descrizione:** Rosso rubino di media intensità. Aroma di bacche rosse e amarena. In bocca rotondo e succoso con tannini morbidi. Questo vino non si affida a concentrazione e potenza ma all'eleganza e la finezza tipica del Pinot nero. Potenzialità di invecchiamento: 2-4 anni.

**Abbinamento:** Antipasti leggeri, carni di vitello e pollame, anatra e fagiano, e saporiti piatti di pesce. Temperatura di servizio: 16° C.

**Vitigno:** Pinot nero. Vecchi impianti a pergola e più recenti a spalliera.

**Zona:** Pendii esposti a ovest a 400 – 500 m s.l.m. su terreni argillosi e depositi morenici di ghiaia porfirica.

**Resa:** 52 hl/ettaro

**Vinificazione:** Tradizionale vinificazione sulle bucce in acciaio a 25° con delicato rimescolamento del cappello per l'estrazione del colore. Malolattica e successivo affinamento per almeno 6 mesi in vasche di cemento e grandi botti di legno.

**Valori analitici:**

Alcol	13,5%	Vol
Acidità	4,8	g/l
Estratto secco	25,4	g/l
Zuccheri residui	3,5	g/l