



STEINHAUS

ALTO ADIGE

PINOT NERO RISERVA HIRSCH

TIPOLOGIA: Alto Adige D.O.C. Riserva

VITIGNO: Pinot Nero

DESCRIZIONE GENERALE: L'azienda è posta a quasi 600 metri di altitudine in posizione dominante la Val d'Adige. La proprietà si compone di 7 ettari di vigna. L'andamento climatico della località Buchholz di Salorno è caratterizzato da forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

Il terreno calcareo è caratterizzato da una conformazione argillosa e ghiaiosa, ideale per la produzione di vitigni come il Gewürztraminer, che acquistano eleganti note aromatiche, mai invadenti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La raccolta delle uve avviene manualmente in piccole cassette da 20 kg. Una volta in azienda l'uva viene diraspata cercando di rispettare il più possibile l'integrità dell'acino e il 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 circa un anno i vini vengono assemblati, un ulteriore affinamento di 4 mesi li prepara per l'imbottigliamento. La messa in commercio avviene dopo un affinamento minimo di 4 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

BOTTIGLIA: Borgognotta

TAPPO: Sughero naturale

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Tulipano a calice ampio

AFFINAMENTO: vino con ottima capacità di affinamento, non presenta limitazioni di tempo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Rosso rubino con tonalità diverse a rispetto dell'annata

OLFATTO: Presenta sentori di frutti di bosco, ciliege, lamponi ribes more, tabacco e spezie.

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

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

www.wsteinhaus.com



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA