



ALTO ADIGE
PINOT NERO
DOC 2012

Uve
Pinot Nero

VINO
Colore

rosso rubino carico, scuro e brillante

Odore

note fruttate di ciliegie mature e croccanti, ribes nero, more e lamponi, speziato con un po' di alloro e dragoncello, lievemente etereo, amabile e complesso

Sapore

struttura media e pienezza, tannini persistenti, acidità stimolante, bacche, asprezza giovane e rusticità elegante

Vigneti

Appiano e Bassa Atesina, 200-420 metri sul livello del mare / terreni ghiaiosi, calcarei e sabbiosi ben arieggiati con esposizione sud-est / potatura Gujot

Vinificazione

fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 27°C per 10 giorni
affinamento in grandi botti di legno da 30-50 hl per almeno 5 mesi

Abbinamenti

con brasato di copertina di spalla, cotoletta d'agnello e maiale scottata, pesce e carne, varietà di formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 13-15°C

Conservabilità: entro 3 anni

Gradazione alcolica: 13,00 % Vol.

Acidità totale: 4,70 g/l

Zuccheri residui: 3,40 g/l

Tenuta | Cantina Convento
MURI-GRIES



Piazza Gries nr. 21
39100 Bolzano - ITALY
T. +39 0471 282287
F. +39 0471 273448
www.muri-gries.com