

PINOT NERO RISERVA

Alto Adige DOC



NOME	Alto Adige Pinot Nero Prackfol DOC
UVE	Pinot Nero
ANNATA	2020
RESA PER ETTARO (hl)	49
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	550-950m
PENDENZA (%)	50-70%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	16-18°
INVECCHIAMENTO (anni)	5-8
CONT. ALCOLICO (vol. %)	14
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	0,3
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	5,4
VALORE pH	3,3
VENDEMMIA	ottobre/novembre

CARATTERE. Rosso rubino intenso con sfumature color melograno. profumo: intenso e complesso con note di mora, amarena e lamponi. Il sapore è morbido e rotondo con corpo dal gusto armoniosamente pieno. Questo vino seduce per il suo carattere equilibrato e il retrogusto fruttato e allo stesso tempo succoso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI. Con la sua eleganza questo vino si abbina a piatti di pasta, vitello, agnello, coniglio, selvaggina da penna e formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE. Vendemmia e selezione delle uve manuali. Macerazione corta. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per dodici mesi sui lieviti fini in legno e otto mesi di maturazione in bottiglia.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09