

## SÜDTIROLER PINOT NERO DOC

Ein mittelschwerer Rotwein; von rubinrot bis purpurrot in der Farbe. Duft nach Sauerkirschen, Roten Beeren, Zwetschgen und Waldboden; elegant, samtig und saftig am Gaumen.



|                      |  |
|----------------------|--|
| Produktionsgebiet:   | Girlan (Eppan)   |
| Meereshöhe:          | 350 – 420 m  |
| Bodenbeschaffenheit: | Lockerer Moränenschutt auf porphyrischem Untergrund  |
| Ausrichtung:         | Nord, Nord-West  |
| Rebsorte:            | Blauburgunder  |
| Erziehungsform:      | Guyot  |
| Reben/ha:            | 6.000  |
| Ertrag pro ha:       | 70 hl  |
| Vinifikation:        | Vergärung für ca. 15 Tage in Kolbenstahltanks. Anschließend Säureabbau und Reifung in Eichenholzfässern zu 60 hl |
| Gärtemperatur:       | max. 28° C   |
| Lagerungsdauer:      | 6 Monate   |
| Serviertemperatur:   | 14° - 16° C  |
| Lagerfähigkeit:      | 6 Jahre  |

### Speiseempfehlung:

- Gebratene Hasenkeule mit Wacholder-Kirschsauce
- Schweinshaxe mit Knödel und Kraut
- Milde Käse wie Fontina, Taleggio

### Analytische Daten Jahrgang 2018

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Alkoholgehalt:        | 13,50% vol |
| Säure:                | 5,20 g/l   |
| Zuckerfreier Extrakt: | 19,00 g/l  |
| Restzucker:           | 1,50 g/l   |



ABBAZIA DI NOVACELLA  
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT