

## ALTO ADIGE PINOT NERO DOC

Vino rosso, di colore da rosso porpora a rosso rubino con leggeri riflessi rosso mattone. Intenso e tipico: da giovane ha un fine aroma di fragola, lamponi, prugne, o ciliegie e sottobosco; invecchiando assume sfumature in cui spiccano spezie orientali, sentori di cioccolato e tartufo. Secco, pieno, piacevolmente tannico, con molte variazioni; armonico e vellutato. È un vino aristocratico, un re fra i vini.



Zona di produzione:	Cornaiano (Appiano)
Altitudine:	350 – 420 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili su una base porfirica
Esposizione:	Nord, nord-ovest
Vitigno:	Pinot Nero
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000
Resa per ettaro:	70 hl
Vinificazione:	Fermentazione in acciaio inox con macerazione sulle bucce per 15 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere da 30 hl
Temp. di fermentazione:	max. 28° C
Maturazione:	6 mesi
Temperatura di servizio:	14° - 16° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

### Proposte di abbinamento:

- Coscia di coniglio arrostita con salsa al ginepro e alla ciliegia
- Stinco di maiale con canederli e crauti
- Formaggi leggeri come la fontina o il taleggio

### Dati analitici del vino 2018

Alcool svolto:	13,50% vol
Acidità:	5,20 g/l
Estratto secco netto:	19,00 g/l
Zuccheri residui:	1,50 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA  
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT