



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT - ABBAZIA DI NOVACELLA

SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER (PINOT NERO)

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.

SCHEDA ENOLOGICA



Comune di produzione	Appiano, frazione Cornaiano
Altitudine	400 m.s.l.m.
Tipo di terreno	ghiaia limosabbiosa di origine morenica
Esposizione	sud, sud-ovest
Pendenza	10% ca.
Vitigno	Pinot nero
Sistema di allevamento	Guyot
Piante per ettaro	6.000
Produzione media per ettaro	60 HI
Epoca della vendemmia	metà settembre
Vinificazione e maturazione	fermentazione in acciaio inox con macerazione sulle bucce per ca. 15 gg. Fermentazione malolattica e maturazione per ca. 6 mesi in botti di rovere da 60 HI
Temperatura di fermentazione	ca. 28 °C
Lieviti utilizzati	naturali e selezionati
Durata dell'affinamento in bottiglia	2 mesi
Tipo di bottiglia	Borgognotta 0,75 l

Dati analitici del vino annata 2017

Alcool svolto	13,2 %
Acidità	5,2 g/l
Estratto secco netto	28,5 g/l
Zuccheri residui	1,5 g/l



Uva Pinot nero

Abbinamenti consigliati

Stufati, carne d'agnello e formaggi di media stagionatura.