

# X

## 6234

Pinot Nero Riserva  
Alto Adige DOC



Il 6234 è la nostra prima proposta di vino proveniente da un solo vigneto. La particella che porta questo numero è leggermente esposta verso nord e produce uve di Pinot Nero fini e fruttate che, attraverso la maturazione in barrique e anfora, danno origine a un vino elegante, delicato e minerale con frutta fine e molta finezza.

Zona di produzione: **Marklhof - Cornaiano**

Altitudine: **450m**

Tipo di terreno: **depositi morenici permeabili su una base porfirica**

Esposizione: **nord**

Vitigno: **Pinot Nero**

Annata: **2018**

Sistema di allevamento: **guyot**

Piante per ettaro: **6.200**

Età delle piante: **25 anni**

Resa per ettaro: **40 hl**

Fermentazione: **in acciaio**

Temperatura di fermentazione: **max. 28°C**

Maturazione: **36 mesi in barrique (2/3) e in anfora (1/3)**

Maturazione in bottiglia: **10 mesi**

Temperatura di servizio: **14 - 16°C**

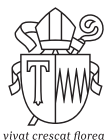
Potenziale di maturazione: **10 anni**

Alcool svolto: **13,5% vol.**

Acidità: **5,3 g/l**

Estratto secco netto: **29,5 g/l**

Zuccheri residui: **1,0 g/l**



KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA

Insolitus è il nostro spazio per l'innovazione e lo sviluppo continuo di un artigiano antico. È giocare con la materia, la sapienza e il tempo.