

MURI-GRIES®

ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA ABTEI MURI DOC 2011

IL GRANDE ROSSO

Abbinamenti

con bistecca al pepe, carne alla griglia, lepre, arrosto d'anatra, formaggio stagionato...

Temperatura di servizio: 12-14°C

Conservabilità: entro 5 anni

Vino

Uve: Pinot Nero

Colore: rosso rubino vivo e carico

Odore: aromi di frutti maturi con sentori di ciliegia e marmellata di prugne, spezie, un po' di noce, note di legno ben integrate

Sapore: struttura elegante, tannini morbidi e caldi, delicato, minerale e sapido, di pronta beva, retrogusto giovane e fresco

Vigneto

Appiano Monte, 2 ha, 500-600 metri sul livello del mare, terreni ghiaiosi e calcarei con esposizione est-sud, potatura Gujot con cloni francesi selezionati di Pinot

Vinificazione

fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 27°C per 12 giorni, abbassamento dell'acidità per via biologica e affinamento in piccoli barricole per 12 mesi

Gradazione alcolica: 13,50 % Vol.

Acidità totale: 4,70 g/l

Zuccheri residui: 3,00 g/l

