# MURI-GRIES®

## ALTO ADIGE
## PINOT NERO DOC 2013

### *L'ELEGANTE FRUTTATO*

***Abbinamenti***

*con brasato di copertina di spalla, cotoletta d'agnello e maiale scottata, pesce e carne, varietà di formaggi stagionati...*

***Temperatura di servizio:*** *12 –14°C*

***Conservabilità:*** *entro 3 anni*

***Vino***

***Uve:*** *Pinot Nero*

***Colore:*** *rosso rubino carico, scuro e brillante*

***Odore:*** *note fruttate di ciliegie mature e croccanti, ribes nero, more e lamponi, speziato con un po' di alloro e dragoncello, lievemente etereo, amabile e complesso*

***Sapore:*** *struttura media e pienezza, tannini persistenti, acidità stimolante, bacche, asprezza giovane e rusticità elegante*

***Vigneti***

*Appiano e Caldaro, 200–420 metri sul livello del mare, terreni ghiaiosi, calcarei e sabbiosi ben arieggiati con esposizione sud-est, potatura Gujot*

***Vinificazione***

*fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 27°C per 10 giorni, affinamento in grandi botti di legno da 30–50 hl per almeno 5 mesi*

| | |
|---|---|
| ***Gradazione alcolica:*** | *13,50 % Vol.* |
| ***Acidità totale:*** | *4,60 g/l* |
| ***Zuccheri residui:*** | *3,70 g/l* |

*MURI-GRIES Tenuta/Cantina Convento - Piazza Gries 21 - BOLZANO - ITALIA*
*T. +39 0471 282287 - info@muri-gries.com - **www.muri-gries.com***