

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:	6000
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 60 hl
Temp. di fermentazione:	max. 28° C
Maturazione:	6 mesi
Temp. 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 2020

Alcool svolto:	13,50% vol
Acidità:	5,10 g/l
Estratto secco netto:	30,50 g/l
Zuccheri residui:	2,00 g/l

Annata 2020:

Dopo un inverno nevoso, il germogliamento è iniziato relativamente presto. Grazie a una primavera mite, non ci sono stati problemi di gelate primaverili. Anche l'estate si è presentata con il suo lato migliore, le temperature sono state medie, non ci sono stati eventi meteorologici estremi e anche le precipitazioni sono rientrate nella media. La vendemmia è iniziata anch'essa con 10 giorni di anticipo, il 14 settembre. Purtroppo l'autunno è stato un po' più piovoso e quindi anche le variazioni di temperatura tra il giorno e la notte sono state conseguentemente più basse del solito. Per poter raccogliere quindi delle uve sane, sono state anticipate le date della raccolta e la vendemmia si è conclusa già a metà ottobre.

I vini di questa annata si mostrano quindi coerenti all'andamento climatico: delicati, freschi e fruttati, con alcol moderato e acidità accattivante, simili all'annata 2019.



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBAZIA DI NOVACELLA**