

# LUZIA

## PINOT NERO

ALTO ADIGE DOC

### IL LUMINOSO

Già i Romani sapevano come sfruttare al meglio il terreno particolarmente fertile della località di San Paolo. Così come la luce e le correnti d'aria discendenti che caratterizzano quest'area. Il Luzia è un Pinot nero luminoso e dal colore profondo. È un omaggio alla villa romana, i cui resti sovrastano tuttora i vigneti di Luzia.

### ANALISI SENSORIALE:

Spettro aromatico sfaccettato di frutti di bosco, ciliegia e lampone, sentori di fiori rossi con una leggera nota erbacea. Sapore raffinato ed elegante con tannini vellutati.

### TERROIR:

Terreni molto profondi e calcareo-ghiaiosi siti sull'altopiano di San Paolo (350-500m s.l.m.)

**ETÀ DELLE VIGNE:** ca. 15-25 anni

**ANNATA:** 2019

**VENDEMMIA:** fine settembre

### VINIFICAZIONE:

Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e maturazione in botti di legno grande e tonneaux

**INVECCHIAMENTO OTTIMALE:** fino a 5 anni

### CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Con ravioli, carni rosse, pasti a base di funghi e formaggio stagionato

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18°C

**CONTENUTO ALCOLICO:** 13.5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 4.7 g/l

**ZUCCHERO RESIDUO:** 0.6 g/l

