

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

PINOT NOIR ALTO ADIGE D.O.C.

Cépages: 100% Pinot Nero.

Âge moyen des vignes: 25-30 ans.

Sol: argileux, calcaire et sableux.

Vendanges: deuxième quinzaine de Septembre.

Vinification: les raisins subissent une macération préfermentaire à froid pendant 48 - 72 heures, et une fermentation rouge classique en acier avec les peaux pendant environ 10 jours. À la fin et après avoir effectué la fermentation malolactique, le vin vieillit au moins 8 mois en barriques de chêne français.

Alcool: 12.5% by vol.

Sucres résiduels: 2 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis avec un bord légèrement grenat.

Nez: bouquet expressif et généreux avec des belles notes de baies, de fraise et de cerise. Le profil très fruité s'accompagne des notes de violette, de vanille et d'une légère touche de poivre noir.

Bouche: enveloppante et riche, les tanins sont encore très vifs, on note des jolis retours fruités et épicés, l'ensemble est harmonieux et persistant.

Accompagnements: gibiers, viandes rôties, fromages affinés.

Température de service: 14-16 °C / 57-61 °F.

