

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

PINOT NOIR ALTO ADIGE D.O.C.

Vitigni: 100% Pinot Nero.

Età media delle vigne: 25-30 anni.

Terreno: argilloso, calcareo e sabbioso.

Vendemmia: seconda metà di Settembre.

Vinificazione: l'uva fa 48-72 ore di macerazione prefermentativa a freddo, poi fa una classica fermentazione in rosso in acciaio con contatto delle bucce per circa 10 giorni. A fine fermentazione, dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, il vino affina per almeno 8 mesi in barriques di rovere francese.

Alcool: 12,5% vol.

Zucchero: 2 grammi per litro.

Colore: rosso rubino con unghia leggermente granata.

Aroma: bouquet espressivo e generoso con belle note di frutti di bosco, fragola e ciliegia. Il profilo molto fruttato è accompagnato da note di viola, vaniglia e un leggero tocco di pepe nero.

Palato: avvolgente e ricco, i tannini sono ancora molto vivi, ci sono dei bei ritorni fruttati e speziati, nel complesso è armonico e persistente.

Abbinamento: selvaggina, carni arrosto, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

