



## PINOT NOIR PETER ZEMMER



**Vitigno:** Pinot Noir | Pinot Nero – Alto Adige DOC

**Provenienza:** questo Pinot Noir nasce da vigneti che si estendono a 450 metri s.l.d.m. nella Bassa Atesina. La particolare composizione del terreno (calcereo di conformazione argillosa e ghiaiosa) ed il microclima particolarmente favorevole, con sbalzi termici importanti tra giorno e notte, sono il presupposto ideale per la produzione di un Pinot Noir di alta qualità.

**Resa:** 60 hl per ettaro

**Vinificazione:** i grappoli, subito diraspati, vengono lasciati fermentare per circa 7 giorni a temperatura costante (26 – 28 °C). A intervalli regolari, tramite travaso e leggera pigiatura, il mosto viene a contatto con le bucce. Quest'operazione consente un ottimale assorbimento dei pigmenti colorati dalle bucce, esaltando nel contempo il profumo fruttato del vino. Dopo due accurate svinature la metà di questo Pinot Nero viene lasciato maturare per alcuni mesi in grandi botti di rovere francese mentre la parte restante trova la sua collocazione in barrique usate. Dopo l'assemblaggio, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per qualche mese prima di essere avviato alla commercializzazione.

**Caratteristiche organolettiche:** vino di grande equilibrio, vellutato, nobile, con chiari accenti fruttati.

**Colore:** da rosso rubino a rosso granato

**Profumo:** Bouquet ricco dai sentori di frutti di bosco e di ciliegia con un'impronta fruttata

**Sapore:** equilibrato, elegante e molto persistente

**Abbinamenti:** carni rosse, agnello, volatili e selvaggina

**Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C

**Tenuta all'invecchiamento:** 5 – 6 anni