



PINOT NOIR RISERVA VIGNA KOFL

Vitigno: Pinot Noir | Pinot Nero – Alto Adige DOC

Provenienza: questo Pinot Noir cresce alla impressionante altitudine di 1030 metri sopra il livello del mare presso il Koflhof ad Aldino nelle pianure dell'Alto Adige. Il perfetto orientamento a sud del vigneto su terreno porfido affiancato da minerali carbonatici dolomitici, così come l'ideale irraggiamento solare e il vento "Ora", che spira ogni giorno da sud, garantiscono le condizioni ottimali di maturazione degli acini. Condizioni che, anno dopo anno, danno vita a vini che combinano grande eleganza e armonia.

Resa: 35 hl per ettaro

Vinificazione: i grappoli di questo Pinot Noir Riserva, 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 questo Pinot Noir Riserva viene lasciato maturare per 12 mesi in barriques francesi e successivamente altri sei mesi in botti d'acciaio. Dopo l'assemblaggio, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per qualche mese prima di essere avviato alla commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: Rotondo ed equilibrato, vellutato, elegante con un chiaro carattere fruttato, invitante.

Colore: rosso rubino intenso e brillante

Profumo: seducente nella fragranza, note complesse che ricordano finemente il profumo dei frutti di bosco e dell'amarena

Sapore: armoniosamente rotondo e morbido, compatto, elegante e dal ricco sapore di frutti di bosco

Abbinamenti: carni rosse, agnello, volatili e selvaggina, formaggi freschi

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C

Tenuta all'invecchiamento: almeno 10 anni

