



KUPELWIESER



PINOT NOIR "FRITZ"

Vitigno: Pinot Nero / Pinot Noir

Provenienza: questo Pinot Noir nasce dai vitigni che si estendono sulle colline della Bassa Atesina. La particolare composizione di queste ultime (terreno misto di argilla, calcare e porfido) ed il microclima particolarmente favorevole sono presupposto ideale per la produzione di un Pinot Noir di caratura internazionale.

Resa: 50 hl per ettaro

Vinificazione: i grappoli, subito diraspati, vengono lasciati fermentare per circa 10 giorni a temperatura costante (26 - 28° C). Ad 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 accorte spillature il 70% di questo Pinot Noir viene lasciato maturare per dodici mesi in grandi botti di rovere francesi mentre il restante 30% trova la sua collocazione in *barrique* di 2 - 3 anni. Dopo l'*assemblage* il vino viene travasato in bottiglie bordolesi da 0,75 l e lasciato riposare per oltre sei mesi 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: aroma tipico di frutti di bosco e amarene, ricco e accattivante

Sapore: equilibrato, morbido, ben strutturato e riccamente fruttato

Abbinamenti: carni rosse, agnello, volatili e selvaggina

Temperatura di servizio: 16 - 18° C

Tenuta all'invecchiamento: 6 - 8 anni