



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 7 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 la metà di questo Pinot Noir viene lasciato maturare per alcuni mesi in grandi botti di rovere francesi mentre la parte restante trova la sua collocazione in barrique di 2 - 3 anni. Dopo l'assemblaggio, il vino viene travasato in bottiglie bordolesi da 0,75 l 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: 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: 5 - 6 anni