



TENUTAIGNAZNIEDRIST



Alto Adige Pinot Nero vom Kalk DOC 2022

Vitigno / 100 % Pinot Nero; selezione massale originaria della Côte D'or

Zona di produzione / Appiano Monte, vigneti esposti a est a 500-550 s.l.m.

Terreno / Suoli argillosi e calcarei ai piedi del Massiccio della Mendola, prevalentemente dolomitici e con contenuto ferroso altamente variabile (argilla rossa). I terreni sono molto profondi e godono di un ottimo e costante approvvigionamento di acqua.

Sistema di coltivazione / Guyot semplice; 6.000-7.000 piante/ha, 5-6 gemme, potatura estiva

Resa / 30 hl/ha

Epoca di vendemmia / inizio ottobre

Vinificazione / vendemmia e selezione manuali, fermentazione in tini di rovere con prefermentazione a freddo, malolattica e affinamento in barriques sui lieviti fini per 15 mesi. Maturazione in bottiglia per un anno

Dati analitici

Acidità totale / 5,2 g/l

Zuccheri residui / 0,3 g/l

Gradazione alcolica / 13,5 Vol.%