



OXENREITER

PINOT NERO Selection

Rebsorte: Pinot Nero

Vinifikation: Nach einer kurzen Maischestandzeit folgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für 10 Monate auf der Feinhefe im Barrique.

Charakteristische Eigenschaften: Kräftig und gut strukturiert mit ausgewogenem, vollmundigen Körper.

Speisempfehlung: Nudelgerichten, Kalb, Lamm, Kaninchen, Wild sowie auch pikanter Käse

Serviertemperatur: 12°- 14° C

Alkoholgehalt: 13 % vol

Säure: 5,5 g/l

Vitigno: Pinot Nero

Vinificazione: Macerazione corta. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per 10 mesi sui lieviti fini in barrique.

Caratteristiche: vino con tannini sostenuti, profumi intensi ed eterei di frutti di bosco ed un sapore pieno e persistente.

Abbinamenti: piatti di pasta, vitello, agnello, coniglio, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 12°- 14° C

Grado alcolico: 13 % vol

Acidità: 5,5 g/l