PINOT NERO QUERCIA

Alto Adige DOC

Weinart Rotwein.

Rebsorte Pinot Nero.

Herkunft Buchholz.

Bodenbeschaffenheit Sandig, Schwemmland.

Weinherstellung Nach dem Abbeeren und einer kurzen Maischestandzeit werden die Trauben sanft gepresst. Der Most wird statisch kalt geklärt, gärt dann bei konstanten 18 °C und wird anschließend lange auf den Hefen ausschließlich in Edelstahltanks ausgebaut.

Bouquet Die Nase nimmt raffinierte Noten von Erdbeere und Himbeere und einen zarten Hauch von Blaubeere, gestützt von einem leichten Wacholderaroma, wahr. Der Wein präsentiert sich angenehm und tief mit seiner Region verwurzelt. Er folgt dabei einem nordischen Stil, der ihm eine angenehme Spritzigkeit und eine unverwechselbare Finesse verleiht.

Geschmack Durch seine großartige Trinktätigkeit ist er der ideale Begleiter. Bei einer Trinktemperatur zwischen 15 und 18 Grad kommen sein angenehmer Geschmack und seine elegante Frische perfekt zur Geltung.

Serviertemperatur 16 - 18° C.



www.csrovere1919.it