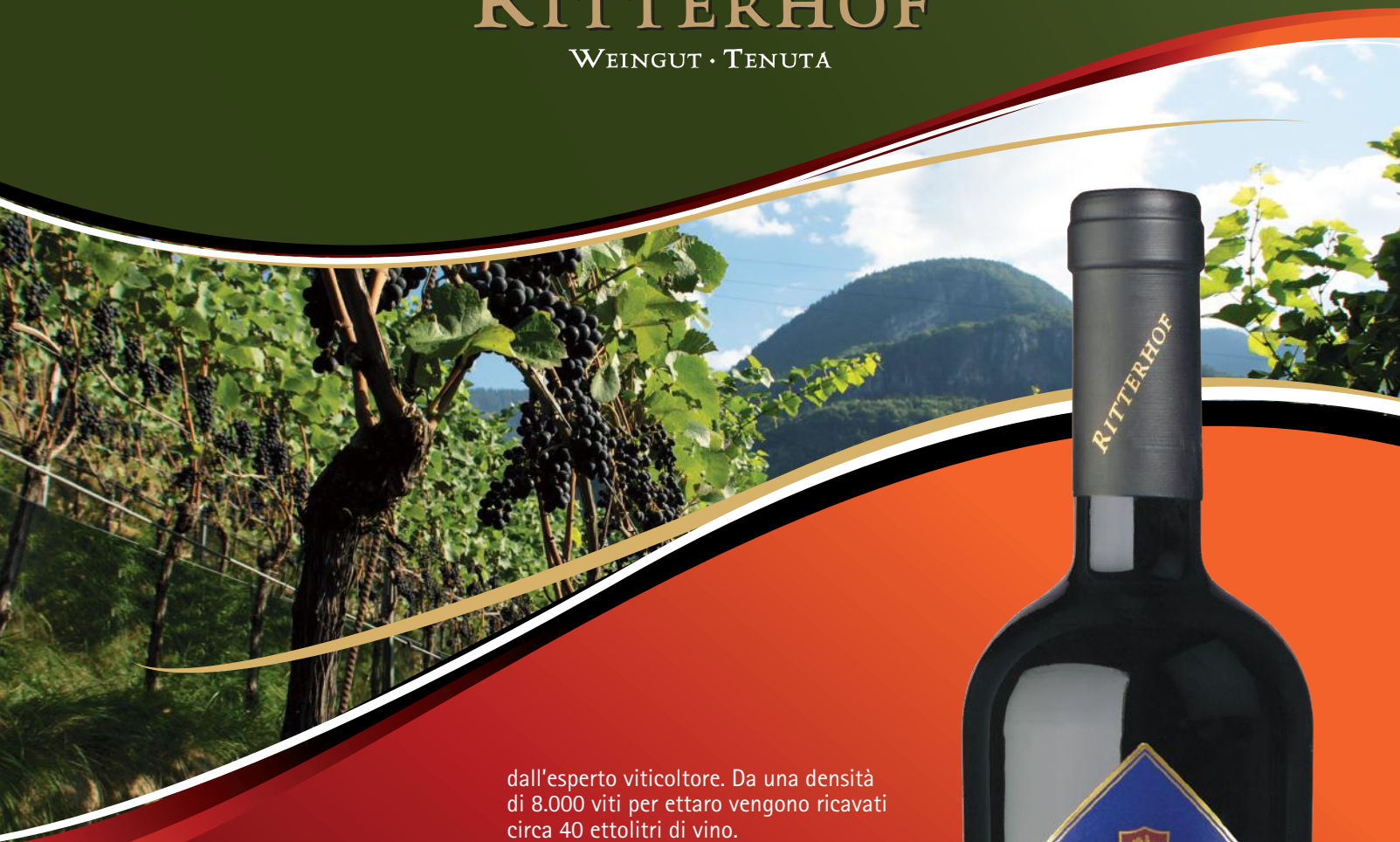




RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



BLAUBURGUNDER – PINOT NERO DIGNUS

DENOMINAZIONE DEL VINO
Alto Adige Pinot Noir Dignus DOC

DIGNUS - Il pregiato
Il re dei vini, signorile e distinto. Spicca
nobile e di alta qualità. Destinato a
momenti speciali.

AREA DI COLTIVAZIONE
Le migliori condizioni per la maturazione
delle uve di Pinot Nero sono date dai
ripidi pendii del Comune di Montagna,
nell'area soleggiata orientata a sud-ovest
della frazione di Gleno. A 600 metri
sul livello del mare, il terreno argilloso
e sabbioso offre i presupposti ideali di
maturazione per i vitigni potati a guyot.

VENDEMMIA E RESA
Non appena hanno raggiunto il grado
ideale di maturazione, le uve di Pinot
Nero vengono selezionate a mano

dall'esperto viticoltore. Da una densità
di 8.000 viti per ettaro vengono ricavati
circa 40 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE

La fermentazione delle uve fresche di
Pinot Nero selezionate a mano avviene
all'interno di appositi recipienti aperti.
Tramite delicate follature del pigiato
viene mantenuto il contatto con
le bucce più a lungo possibile per
ottenere un'ottima cessione della
frazione colorante e del sapore.
Dopo la fermentazione a temperatura
controllata di 28°C il vino viene affinato
in barriques francesi per 14 mesi. Dopo
l'imbottigliamento il vino matura per
ulteriori 10 mesi nelle cantine della
tenuta Ritterhof.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Pinot Nero si contraddistingue per il
suo colore rosso rubino. Il suo bouquet
è complesso e ricorda note fruttate,
delicate e speziate di ciliegie e bacche
rosse mature. Al palato si presenta con
una struttura elegante e succosa, un
tannino equilibrato, pienezza aristocratica
e un retrogusto persistente.

ABBINAMENTI

Il Pinot Nero Dignus è ideale per
accompagnare primi piatti saporiti, carne
rossa, selvaggina a piuma e varietà di
formaggi di media stagionatura.

