



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

DIGNUS Pinot Nero

DIGNUS Alto Adige Pinot Nero DOC

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.

» DIGNUS - Il pregiato «

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

