



Castel Sallegg

Pinot Nero

D.O.C. Alto Adige



Ett rubinrött medelfylligt elegant vin med väl sammansatt karaktär och smaker av röda bär och kryddor. Passar fint till vit fisk, kyckling, charkuterier och mellanlagrade ostar.

Årgång: 2016
Druvsort: Pino Nero 100%
Region: Caldarò DOC, Alto Adige
Odlingsnivå: 230 - 500 möh
Uppbindning av vinrankan: Guyot
Avkastning: 1,5 kg / vinranka, 70 hl/ha
Alkohol: 14 %
Syrahalt: 5,9 g/liter
Sockerkhalt: 3,4 g/liter
Jordmån: Porfyrisk sandsten
Skördeperiod: September

Vintillverkning: Jäsningen i 15 dagar under kontrollerad temperatur, ej över 28°C, som efterföljs av malolaktisk jäsning. Lagring 12 månader franska ekfat.

Färg: Ljus rubinröd.

Doft: Röda bär, körsbär och torkade kryddor. Höstlöv.

Smak: Medelfylligt, friskt, mjukt och elegant. Balanserad syra och mjuka tanniner.

Passar till: Vit fisk, kyckling, charkuterier, och färskost och mellanlagrade ostar.

Serveringstemperatur: 16 - 18° C