

# josmoar



## Pinot Noir Riserva

Alto Adige Val Venosta DOC Riserva

**VITIGNO** Pinot Nero

**ANNATA** L'annata è stata caratterizzata da un buon andamento stagionale. L'elevata altitudine dei vigneti permette di evitare gli eventi atmosferici anomali che, rispetto alle altitudini più basse, qui sono meno frequenti. Le uve sono state pigiate nelle prime settimane di settembre in perfette condizioni e con un ricco aroma.

**POSIZIONE** I vigneti si trovano nel comune di Castelbello, in Val Venosta, ad un'altitudine di 600 m s.l.m., esposti a sud-est. Il suolo è costituito da paragneiss, marmi e micascisti. Le uve per la produzione del vino provengono dalle viti più vecchie del vigneto "Pfaffenegg". Sono state piantate 25 anni fa.

**VINIFICAZIONE** Macerazione a freddo (4 giorni) seguita da fermentazione e pressatura soffice. Fermentazione in tonneau, dopo di che per 12 mesi in barrique.

**MATURAZIONE** Disacidificazione biologica e maturazione in barrique.

**COLORE** Rosso rubino brillante.

**AROMA** Bouquet fresco e delicato di lamponi e fragole.

**GUSTO** Buona struttura tannica con una gradevole percentuale di acidità. Leggero e fresco al palato, richiama i frutti di bosco e un retrogusto molto lungo.

**RACCOMANDAZIONI** Ideale per primi piatti con ragù di verdure o per carni di pollame arrosto come un buon petto d'anatra.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO** 10 anni

**CERTIFICAZIONE** Alto Adige Val Venosta DOC Riserva

**ANNATA**

**GRADAZIONE ALCOLICA**

**ACIDITÀ**

**ZUCCHERI RESIDUI**

## TENUTA JOSMOAR

Sebastian Tonner | Via Romana 18 | Frazione Colsano / Castelbello / Alto Adige

T. +39 333 18 484 07 | info@josmoar.it | www.josmoar.it



**RACCOLTA DIFFERENZIATA** Bottiglia: GL71 | vetro verde | raccolta vetro, Tappo: C/ALU90 | Tappo vite (Stelvin) raccolta alluminio e metalli, Scatola: PAP20-21 cartone | raccolta carta; Verifica la disposizione del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.