

# josmoar



## Pinot Noir

Alto Adige Val Venosta DOC

**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.

**VINIFICAZIONE** La raccolta avviene nelle ore mattutine.

**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 di noce.

**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

**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.