

TENUTA JOSMOARHOF
TONNER SEBASTIAN
Via Romana Nr. 18
39020 Castelbello - Val Venosta (BZ)
Tel. +39 333 1848407
info@josmoar.it
www.josmoar.it
Part. IVA IT02829260211



josmoar.it

Etichetta

ALTO ADIGE VAL VENOSTA DOC

PINOT NERO

PINOT NERO

Annata: 2021

L'annata 2021 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.

Vinificazione: macerazione a freddo (4 giorni) seguita da fermentazione e pressatura soffice. Fermentazione in vasca d'acciaio.

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

Dati analitici:

Certificazione: Alto Adige Val Venosta DOC

Gradazione alcolica: 13%

Acidità: 5,7 g/l

Zuccheri residui: 1,2 g/l

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.

