



ALTO ADIGE DOC PINOT NOIR „SCHWARZE MADONNA“



Vitigno: Il nostro Pinot nero è prodotto interamente con uve provenienti da cloni francesi.

Indicazione dei vigneti: Il Pinot nero cresce nella vigna Panigl, Barleit e Trifall - vicino al centro di Caldaro a 400 m – 450 m di altitudine. La collina sopra il lago di Caldaro è esposta a sud-est.

Allevamento: metodo tradizionale a pergola

Selezione: i grappoli vengono raccolti a mano e dopo aver separato ogni acino questi ultimi vengono posti su un apposito tavolo vibrante, dove avviene un accurata selezione fatta rigorosamente a mano. Solo i migliori acini vengono poi scelti per la fermentazione.

Vinificazione: La fermentazione è spontanea in tini di legno aperti, mentre la fermentazione mala lattica avviene in barrique. Infine viene affinato per 12 mesi in piccoli botti di rovere (barrique francese)

Vendemmia: vari passaggi da settembre a ottobre

Data d'imbottigliamento: novembre dell'anno successivo