



TENUTA **IGNAZ NIEDRIST**



## Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC 2018

Vitigno / 100 % Pinot Nero; Diversi cloni della varietà Pinot nero e selezione massale

Zona di produzione / vigneto Rungg, Schöpf e Mühlweg a Cornaiano, esposto a ovest a 420-470 s.l.m.

Terreno / Suoli morenici di origine glaciale, molto pietrosi (porfido, granito, gneis), con contenuto medio di sabbia e argilla. Si tratta di terreni non particolarmente profondi che si riscaldano facilmente. Grazie alla posizione favorevole in cima alla collina, sono molto esposti ai venti.

Sistema di coltivazione / Guyot semplice; 6.000-7.000 piante/ha, 5-6 gemme, potatura estiva

Resa / 25-30 hl/ha

Epoca di vendemmia / inizio settembre

Età degli impianti / fino a 30 anni

Vinificazione / vendemmia e selezione manuali, fermentazione in tini di rovere con prefermentazione a freddo, malolattica e affinamento in barriques (ca. 25 % nuovi) sui lieviti fini per 14 mesi

Dati analitici

Estratto secco / 29 g/l

Acidità totale / 5,4 g/l

Zuccheri residui/ <1 g/l

Gradazione alcolica / 14,5 Vol.%