



MERAN
KELLERER - CANTINA

A.A. VAL VENOSTA PINOT NERO 2021

Il re dei vini rossi è molto esigente rendendo possibile la crescita di uva d'alta qualità solo nelle migliori aree vitivinicole. Proprio in Val Venosta questo vitigno trova le condizioni ideali per prosperare: terreni leggermente permeabili, aree protette e povere di pioggia in abbinamento a un'abbondante esposizione al sole. Il Pinot Nero della Val Venosta è un ambasciatore della viticoltura venostana di carattere forte.

Un'espressione autentica di raffinatezza alpina.

**LINEA:**

Val Venosta

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

Val Venosta
500 - 750 m

**TERRENI:**

ardesia da disgregazione, granito e gneis, poveri e sabbiosi

**VINIFICAZIONE:**

La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in un tino ad imboccatura larga dove il mosto è mosso per circa 10 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in piccole botti di rovere ed in barrique usati.

**ABBINAMENTO:**

selvaggina in generale, agnello da latte, coniglio, arrosto e formaggio duro

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16°C

**VARIETÀ:**

Pinot Nero

**RESA:**

56 hl/ha

**ETÀ DELLE VITI:**

10 - 30 anni

**VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:**

Il colore è rosso rubino scuro, il bouquet ricorda il profumo di lamponi, ciliegie e ribes. Il sapore è delicato, elegante e complesso; retrogusto armonico.

**INVECCHIAMENTO:**

5 anni +

**ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2021:**

ALCOOL: 13,5 %
ACIDITÀ TOTALE: 5,2 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 2,5 g/l