



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT · ABBAZIA DI NOVACELLA

SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER MARKLHOF (PINOT NERO)

Vino rosso, di colore da rosso porpora a rosso rubino con leggeri riflessi rosso mattone. Intenso e tipico: da giovane ha un fine aroma di fragola, lamponi, prugne, o ciliegie e sottobosco; invecchiando assume sfumature in cui spiccano spezie orientali, sentori di cioccolato e tartufo. Secco, pieno, piacevolmente tannico, con molte variazioni; armonico e vellutato. È un vino aristocratico, un re fra i vini.

SCHEDE ENOLOGICA



Comune di produzione
Altitudine
Tipo di terreno

Esposizione
Pendenza
Vitigno
Sistema di allevamento
Piante per ettaro
Produzione media per ettaro
Epoca della vendemmia
Vinificazione e maturazione

Temperatura di fermentazione
Lieviti utilizzati
Durata dell'affinamento in bottiglia
Tipo di bottiglia

Appiano, frazione Cornaiano
400 m.s.l.m.
ghiaia limosabbiosa di origine
morenica
sud, sud-ovest
10% ca.
Pinot nero
Guyot
6.000
60 Hl
fine settembre
fermentazione in acciaio inox
con macerazione sulle bucce
per ca. 15 gg. Fermentazione
malolattica e maturazione per
ca. 6 mesi in botti di rovere da
60 Hl
ca. 28 °C
naturali
2 mesi
Borgognotta 0,75 l

Dati analitici del vino annata 2010

Alcool svolto	13,5 %
Acidità	5,1 g/l
Estratto secco netto	28,5 g/l
Zuccheri residui	1,5 g/l



Uva Pinot nero

Abbinamenti consigliati

Stufati, carne d'agnello e formaggi di media stagionatura.