



Vigna ROCCOLO Pinot Nero Riserva

HERKUNFT

Diese älteste Pinot Nero-Parzelle Südtirols wird 1942 in Pergel-Erziehung gepflanzt. Leichte Westausrichtung und Böden, die durch die mineralreichen Sedimentgesteine der „Werfener“ Schichten geprägt sind. Seit 2012 separat vinifiziert, bildet sie heute die exklusivste und limitierteste Pinot Nero-Selektion unseres Guts Barthenau. Der Wein besticht durch seine hohe Konzentration und ausgeprägte Mineralität.

REBSORTE

Pinot Nero Südtirol DOC Riserva

VINIFIKATION

100 % Handlese – 100% Entrapp

Gärung im Betonfass – „Remontage“ (Überschwallen)

Ausbau im Barriquefass – Betonfass – Flaschenreife im Keller des Gutes Barthenau in Mazon

BODEN

Mineralreiche Sedimentgesteine der „Werfener“ Schichten mit flachgründiger organischer Auflage.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE



SPEISEEMPFEHLUNG

- | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> APERITIF | <input type="checkbox"/> ANTIPASTI | <input type="checkbox"/> VORSPEISEN | <input type="checkbox"/> FISCH & MEERESFRÜCHTE |
| <input type="checkbox"/> GEFLÜGEL | <input checked="" type="checkbox"/> RIND, LAMM, WILD | <input checked="" type="checkbox"/> KÄSE | <input type="checkbox"/> ASIATISCHE KÜCHE |

FRISCHE



FRUCHT



KÖRPER



MINERALITÄT

