



Vigna ROCCOLO Pinot Nero Riserva

LUOGO DI ORIGINE

La più antica particella di Pinot Nero dell'Alto Adige è stata piantata nel 1942 con il sistema di allevamento a pergola. Vinificato separatamente dal 2012, oggi rappresenta la selezione più esclusiva di Pinot Nero della nostra tenuta Barthenau. Questo vino, con la sua produzione limitata, si distingue per la sua elevata concentrazione e la spiccata mineralità.

VARIETÀ

Pinot Nero Alto Adige DOC Riserva

VINIFICAZIONE

100% Vendemmia manuale – 100% Diraspato

Fermentazione in botti di cemento – "Remontage" (rimontaggio)

Affinamento in botti di barrique – Botti di cemento

Affinamento in bottiglia nella cantina della Tenuta Barthenau a Mazon

TERRENO

Strati rocciosi della formazione di "Werfen", ricchi di minerali biostimulanti, con una superficie argillosa poco profonda.

FORMATO DISPONIBILE



ABBINAMENTO GASTRONOMICO

☐ APERITIVO

☐ ANTIPASTI

☐ PRIMI

☐ PIATTI DI PESCE
& CROSTACEI

☐ CARNE BIANCA

☒ CARNE ROSSA,
AGNELLO,
SELVAGGINA

☒ FORMAGGI

☐ CUCINA ASIATICA

FRESCHEZZA



FRUTTO



CORPO



MINERALITÀ

