ALOIS LAGEDER

KRAFUSS
Pinot Noir
2019

Vitigno: Pinot Nero

Metodo di coltivazione:

agricoltura biologico-dinamica controllata, certificata Demeter

Descrizione:

rosso granato con riflessi rosso rubino

bouquet accentuato, fruttato (mora, lampone), speziato, pepato, note di pietra focaia

mediamente strutturato, fresco, nucleo fruttato intenso, vellutato
invecchiamento ottimale: 3-10 anni

Abbinamento:

con carni bianche, pollame, anatra, selvaggina, formaggio

Provenienza:

il Maso Krafuss è situato sulla collina di S.Michele / Appiano-Montagna
altitudine: 430 - 450 metri s.l.m.

terreni argillosi, rocciosi, calcarei di origine morenica

Età delle viti: 28 anni

Vendemmia: 29 agosto - 4 settembre 2019

Vinificazione
Fermentazione spontanea del pigiato, con diverse percentuali di grappolo intero, in acciaio e legno. Maturazione in botti piccole e grandi di legno. Segue l'affinamento in bottiglia per più mesi

Alcool: 12 % vol.

Acidità: 5,4 g/litro