WEINGUT J. Hofstätter TENUTA

MECZAN
Pinot Nero

Il Pinot Nero Meczan presenta le caratteristiche tipiche di questo nobile vitigno. È l'ideale per un consumatore che da un Pinot Nero desidera soprattutto morbidezza, fragranza ed un netto carattere fruttato. Color rosso rubino vivace con sfumature granata, ha profumi freschi, esuberanti, accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia, è molto armonico, equilibrato, privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato.

Il Pinot Nero venne introdotto con successo in Trentino-Alto Adige all'inizio del 19° secolo. Ben presto si ebbe la conferma che i dolci declivi e il microclima dell'altopiano di Mazon offrivano le condizioni ideali per produrre Pinot Nero di statura internazionale.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER
○ Selezioni

VITIGNO
Pinot Nero

TERRENO
Conglomerato di argilla, calcare e porfido.

VINIFICAZIONE
Le uve vengono separate dai raspi al 75% e per il 25% versate intatte nelle botti. La fermentazione dura circa 10 giorni e durante questo periodo il mosto rimane sempre a diretto contatto con le bucce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12° - 14° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Consigliabile con pollame nobile, arrosti, primi piatti con ragù di carne.

FORMATO DISPONIBILE

TENUTA J. HOFSTÄTTER Piazza Municipio 7 · 39040 Tramin-Termeno (BZ) · Alto Adige / Italia · Fon +39 0471 860161 · info@hofstatter.com · **www.hofstatter.com**