

SELEZIONE MANIERO

Annata
2006

Vitigno
Pinot Nero

Posizione e terreno
Montefranco nei pressi di Merano, pendici sud-occidentali tra i 600 e i 700 m di altitudine, suolo porfirico

Sistema di allevamento
A spalliera

Vinificazione
Fermentazione a temperatura piuttosto elevata con frequenti rimontaggi del cappello per una maggiore estrazione di aromi e colori. Maturazione del vino per circa 12 mesi in piccole botti di rovere e successivo affinamento per 4 mesi in grandi botti di legno

Valori analitici

Gradazione alcolica: 14,00 % vol
Acidità totale: 5,10 g/l
Estratto secco netto: 26,30 g/l

Tenuta all'invecchiamento

Fino a 10 anni

Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso granata intenso, il suo aroma primario evoca note di more e gelso. L'estratto, i tannini e l'acidità sono in gradevole equilibrio con gli aromi sprigionati dalle botti di rovere.

Consigli gastronomici

Va servito ad una temperatura di 16° C. Si accompagna squisitamente a piatti a base di pollame, carne di coniglio, vitello, maiale ed agnello.

LANDESGUT · PODERE
Laimburg

Pinot Nero Riserva
dell'Alto Adige DOC

“Selyèt”



Pinot Nero Riserva