

PINOT NOIR RISERVA Luma

ALTO ADIGE DOC



ROMEN
WEINGUT • TENUTA

Area di coltivazione

Ecco a voi la nostra migliore uva che cresce nell'area di Pianizza di Sopra. I venti favoriscono gli elevati sbalzi di temperatura tra notte e giorno, che hanno effetti positivi sulla coltivazione del vitigno.

I vitigni si trovano ad un'altitudine tra i 460 e 480 m s.l.m. su un suolo composto da porfido e ghiaia morenica.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte a mano. Dopo una breve macerazione a freddo, le uve vengono fermentate in Tonneaux aperti.

Successivamente avviene la malolattica in barrique, dove il vino può maturare per ulteriori 12 mesi. Segue un periodo di invecchiamento di 6 mesi in botti d'acciaio, e ulteriori 6 mesi per la sua ultima finitura in bottiglia.

Caratteristiche dell'etichetta

Rosso rubino con colore scuro che si schiarisce verso i bordi. Ricorda aromi di frutti di bosco, lampone e marasca. Tannino morbido e capacità di durata nel tempo e finale fruttato. Da abbinare a carni bianche, selvaggina e arrostiti.

Annata	2022
Area di coltivazione	Pianizza di Sopra
Vitigno	Pinot Noir
Alcol	14
Acidità	5 g/l
Zuccheri residui	<2g
Temperatura di servizio	14° - 16°
Invecchiamento ottimale	2 - 20 anni

