



MADRUZZO, PINOT NERO, TRENTINO ROSSO IGT

CHF 19.50 inkl. MwSt.

Pravis Azienda Agricola

Region: Trentino (Lasino) / Italien
Jahrgang: **2012 / 2013**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 13.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Pinot Nero 100%**
Ausbau: Barrique



SKU: 279

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Trentino](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Pinot Nero "Madruzzo" mit dem klassischen Charme des Spätburgunders wieder spiegelt das Terroir des Trentino. Die ursprünglich französische Pinot Noir Rebe fühlt sich ausgesprochen wohl. Die Trauben bilden die Grundlage exzellenter Spumante. Voll ausgereift, zeigen gekelterte Weine köstlich aromatische, leichte und delikate Noten, die sowohl in der Nase als auch am Gaumen an Kirsche und rote Beeren erinnern. Dichte elegante und komplexe Weine die sich oftmals erst nach einigen Jahren der Lagerung voll entfalten.

Degustation:

Leuchtendes Kardinalrot, mit purpurfarbenen Reflexen. In der Nase anmutig und elegant, mit der leichten, zarten und exklusiven Aromatik des Pinot Noirs, Noten nach Marasca-Kirschen und roten Beeren. Raffiniert, elegant und dicht, am Gaumen ebenfalls Marasca-Kirsche und rote Beeren. Die Komplexität der Aromatik nimmt noch zu, hat man die Geduld und trinkt diesen edlen Wein erst nach ein paar Jahren der Reifung.

Ideale Trinktemperatur: 19 °C

Passend zu: delikaten Fleischgerichten, asiatische Gerichte, kräftigem Käse und Fischsuppe

Weinberg / Reben:

Rebfläche: 4 ha (Fraktion Castel Madruzzo)
Ausrichtung: Südwest
Bodenbeschaffenheit: Dolomit
Anbauhöhe: ca. 500 m ü.d.M.
Traubenlese: Zweite Septemberwoche
Lese: manuell in kleine, feste Kisten
Produktion / Hektare: ca. 45 hl
Rebenerziehung: Guyot

Fermentation:

Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen, mit anschliessender Mazeration während ca. zwei Wochen bei 25°/28°C.

Ausbau:

Im Barrique während 18 Monaten, dann während weiteren 6 Monaten in der Flasche.

Technische Daten:

Gesamtsäure: 5.34 g/l
pH - Wert: 3.52