

# JOSEF WEGER



1820

## Auswahl

**SÜDTIROL - ALTO ADIGE**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

# PINOT NERO

**VITIGNO:**

Pinot nero, diversi cloni francesi

**ZONA:**

Pendici di Cornaiano 435mt. s.l.m. con terreno morenico, di riporto glaciale, ghiaioso e argilloso e collina di Bolzano a 550mt. s.l.m., zone con particolari caratteristiche microclimatiche sia per i terreni porfirici sia per l'esposizione solare

**COLTIVAZIONE:**

Guyot (spalliera) resa ridotta adottando la divisione dei grappoli nel periodo prima dell'inviatura e meticolosa selezione dei grappoli in vendemmia

**RESA:** 60 q.li/ettaro

**VINIFICAZIONE:**

La fermentazione avviene inizialmente in vinificatori di acciaio a temperatura controllata, ove la follatura delle vinacce avviene in maniera soffice senza interventi meccanici ma sfruttando i gas di fermentazione che si formano nel serbatoio. Dopo il processo della malolattica il vino matura in barriques di legno di rovere francese da 225 ltr. per 12 mesi più un successivo periodo in serbatoi di acciaio per altri 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un affinamento di 8 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

**VENDEMMIA:** Metá settembre

**CARATTERISTICHE:**

**COLORE:** Rosso rubino intenso

**AROMA:**

Note di frutti di bosco, ciliegia, lamponi sottolineate da una lieve speziatura

**SAPORE:**

Ottima struttura con tannini nobili e lievemente speziati, fruttato, complesso, supportato da una acidità elegante e un lungo finale.

**ABBINAMENTI:**

Con primi piatti saporiti, con carni rosse e formaggi stagionati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C



39057 Girlan - Cornaiano (BZ) Italia  
Jesuheimstr. - Via Casa del Gesù, 17

JOSEF WEGER di Johannes Weger

Tel. +39 0471 662416  
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it  
www.wegerhof.it