

BURGUM NOVUM PINOT NERO RISERVA

Sin dal 1989 l'etichetta "Burgum Novum" raggruppa i vini più prestigiosi dall'azienda. Questi sono frutto di un intenso lavoro che inizia in una minuziosa preparazione in ogni dettaglio a partire dal vigneto fino alla vinificazione. Le uve raccolte provengono dai migliori vigneti Altoatesini.



Alto Adige Doc



Vigneti selezionati intorno a Gleno (400m-850m)



Guyot



Terreni argillosi con diverso tenore di calcare



Vendemiamo a mano, fermentazione alcolica in acciaio, 18 mesi maturazione in barrique e fermentazione malolattica, 12 mesi affinamento in acciaio e 6 mesi in bottiglia.



6+ anni



Questo Pinot Nero unico è il frutto di un lavoro intenso che inizia in una minuziosa preparazione in ogni dettaglio a partire dal vigneto fino alla vinificazione. È l'espressione per eccellenza del difficile e prezioso lavoro svolto nel vigneto in una delle zone più vocate del Pinot Nero. Colore rosso rubino tendente al granato, profumo inconfondibile, ampio e fruttato, caratteristico che ricorda le more, i lamponi e il cioccolato. Ottima struttura, fine ed elegante, dal gusto persistente.



Alcol: 14 % Vol.

Acidità: 5,3 g/l

Zuccheri res.: 2,2 g/l

