ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Alto Adige DOC 2025 2025



Rustico ed elegante

Fate largo a Sua Maestà. Il fruttato elegante. Il Pinot Nero è Principe dei vitigni internazionali. Buono e apprezzato a tutte le latitudini. Nella versione proposta qui da Muri-Gries, si distingue per il suo aroma fruttato. Vino di media struttura che diventa molto versatile negli abbinamenti gastronomici: dal brasato di manzo, alle verdure alla griglia. In questo caso le uve crescono in vigneti siti ad Appiano, Caldaro e Bolzano, tutti posti a un'altitudine di 400 metri e oltre, con esposizione a Sud-Est. Vinificazione super accurata, dopo 10 giorni di fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox, il vino matura in grandi botti di legno da 30-50 ettolitri per almeno 5 mesi. Di colore rosso rubino brillante, il Pinot Nero di Muri-Gries colpisce per il suo profumo fruttato di ciliegie croccanti mature, ribes nero, more e lamponi. Un naso complesso e giocoso, leggermente speziato con sentori di alloro e dragoncello. Quasi etereo. Al palato si presenta fruttato, con grande struttura e pienezza. Tannini accattivanti e una vivace acidità. Vino rustico ed elegante. Da provare assolutamente!

Dalla Svizzera con amore. Si potrebbe sintetizzare così la bella storia di Muri-Gries, risalente al 1845 quando, un gruppo di monaci benedettini proveniente da Muri, in Svizzera, giunse a Gries, alle porte di Bolzano. Qui rilevò l'abbazia dei canonici agostiniani e con essa anche la loro attività vitivinicola già antica di secoli. Nacque così una stretta simbiosi fra convento, cantina e vigneti, rimasta intatta fino ai giorni nostri. Oggi la cantina Muri-Gries può contare sulla produzione di vini d'eccellenza, ottenuti esclusivamente dalle uve dei vigneti più pregiati della tenuta. In cantina, per la vinificazione vengono usate moderne vasche in acciaio. Poi botti in legno e barrique per completare l'affinamento dei buoni vini ottenuti in particolare dal Lagrein, varietà autoctona amante dei terreni altoatesini.

La Vigna

Terreno	terreni sabbiosi e di ghiaia calcarea
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto-Adige
Uve	Pinot Nero
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo 10 giorni di fermentazione a temperatura controllata di 27° in acciaio inox, il vino matura in grandi botti di legno per almeno 5 mesi
Sensazioni	Fruttato con grande struttura e pienezza, tannini accatttivanti e vivace acidita'

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821