



PINOT NERO LUDWIG

Annata: 2016

Vitigno: 100% Pinot Nero

Zona di produzione: Glen sopra il paese di Montagna, Montagna stessa, tra 550 - 600 m slm, vigneto rivolto a sudovest con terreno sabbioso e parti argillose. Inoltre un terzo di questo Pinot Nero proviene da un terreno collinare con forte pendenza ad est ai confini del bosco a 450 slm da Barleit, nel comune di Caldaro. Terreno con depositi di origine morenica, sabbioso, ciottoloso con scheletro di origine mista (granito, marmo, porfido).

Vinificazione:

Fermentazione in acciaio e in parte in legno con macerazione di 10 giorni sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Maturazione in barrique di rovere francese per una durata di 17 mesi.

Degustazione:

Acclamato vincitore del 12. concorso italiano del Pinot Nero nel 2013, il „Ludwig“ colpisce per la sua profondità ed eleganza. Note speziate di cannella e chiodi di garofano, profumi di frutti di bosco rendono l'elegante bouquet molto complesso e sfaccettato ma allo stesso tempo morbido ed invitante. Al palato il Ludwig sprigiona tutta la sua forza ed eleganza, i suoi tannini gentili, il sentore di spezie dolci e l'equilibrata mineralità che gli conferiscono freschezza e lunga persistenza.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 1,2 g/L

Cont. alcolico: 13,50 % Vol

Invecchiamento: 4-8 anni

Acidità totale: 5,7 g/L

Bottiglie da: 0,75l / 1,5l