



Angra

NALS MARGREID
— 1932 —

Pinot Noir

TRADITION

Vitigno

100% Pinot Noir

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

350 – 450 m s. l.m.

Esposizione

Sud-ovest

Territorio

I vigneti dell'ANGRA Pinot Noir si trovano nell'Oltradige. Il suolo è un terreno morenico compatto e impermeabile, formato da sedimenti dell'era glaciale.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. Seguono la fermentazione malolattica e la maturazione per 7 mesi in botti di legno da 40 hl.

Colore

Rosso non eccessivamente intenso con riflessi granato, di medio spessore

Al naso

Lampone e ciliegia, con nota di pepe nero sullo sfondo

Al palato

Pieno e succoso, con bella freschezza e persistenza di beva

Cibi consigliati

Pasta alla genovese, fegato di vitello alla romana.

Temperatura di servizio

16-18 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%