



Yura

NALS MARGREID
1932

Pinot Noir Riserva

SELECTION

Vitigno

100% Pinot Noir

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

350 - 450 m s. l.m.

Esposizione

Sud-ovest

Territorio

Le vigne sono situate nell'Oltradige, tra i 350 e i 450 m di altitudine, con un'esposizione a sud-ovest. Il suolo è un terreno morenico compatto e impermeabile, formato da sedimenti dell'era glaciale, calcareo, argilloso e ricco di minerali.

Clima

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

Maturazione

Le uve dello YURA Pinot Noir Riserva vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. Segue poi l'affinamento per 12 mesi in barrique.

Colore

Rosso rubino brillante, di buona densità

Al naso

Olfatto di sottobosco, ribes, lamponi e fragole, con sfumature di erbe officinali sullo sfondo

Al palato

Teso, netto ed elegante, con tannini sapidi e eccellente freschezza

Cibi consigliati

Chateaubriand con salsa bernese, filetto alla Messibugo

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%