

josmoar



Pinot Noir Riserva

Alto Adige Val Venosta DOC Riserva

VITIGNO Pinot Nero

ANNATA L'annata è stata caratterizzata da un buon andamento stagionale. L'elevata altitudine dei vigneti permette di evitare gli eventi atmosferici anomali che, rispetto alle altitudini più basse, qui sono meno frequenti. Le uve sono state pigiate nelle prime settimane di settembre in perfette condizioni e con un ricco aroma.

POSIZIONE I vigneti si trovano nel comune di Castelbello, in Val Venosta, ad un'altitudine di 600 m s.l.m., esposti a sud-est. Il suolo è costituito da paragneiss, marmi e micascisti. Le uve per la produzione del vino provengono dalle viti più vecchie del vigneto "Pfaffenegg". Sono state piantate 25 anni fa.

VINIFICAZIONE Macerazione a freddo (4 giorni) seguita da fermentazione e pressatura soffice. Fermentazione in tonneau, dopo di che per 12 mesi in barrique.

MATURAZIONE Disacidificazione biologica e maturazione in barrique.

COLORE Rosso rubino brillante.

AROMA Bouquet fresco e delicato di lamponi e fragole.

GUSTO Buona struttura tannica con una gradevole percentuale di acidità. Leggero e fresco al palato, richiama i frutti di bosco e un retrogusto molto lungo.

RACCOMANDAZIONI Ideale per primi piatti con ragù di verdure o per carni di pollame arrosto come un buon petto d'anatra.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO 10 anni

CERTIFICAZIONE Alto Adige Val Venosta DOC Riserva

ANNATA 2023

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5 %

ACIDITÀ 5,8 g/l

ZUCCHERI RESIDUI 1,2 g/l

TENUTA JOSMOAR

Sebastian Tonner | Via Romana 18 | Frazione Colsano/Castelbello/Alto Adige

T. +39 333 18 484 07 | info@josmoar.it | www.josmoar.it



RACCOLTA DIFFERENZIATA Bottiglia: GL71 | vetro verde | raccolta vetro, Tappo: C/ALU90 | Tappo vite (Stelvin) raccolta alluminio e metalli, Scatola: PAP20-21 cartone | raccolta carta; Verifica la disposizione del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.