



## BLAUBURGUNDER QUIRINUS

**Designazione:** Alto Adige Pinot Nero

**Classificazione:** DOC - Denominazione di origine controllata

**Vitigno:** Pinot Nero

**Annata:** 2022

**Altitudine:** 400 - 450 m s.l.m.

**Forma di allevamento:** Guyot e pergola

**Raccolto:** 80 q/ha

**Vinificazione:** Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce parte in botte di legno, parte d'acciaio a 26 gradi C, fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi in Tonneau, Barrique e anfora.

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino, corpo elegante con presenza di tannini, acidità fresca e con un aroma di ciliegie mature, frutti di bosco, rovere e di tostato.

**Abbinamenti gastronomici:** Piatti di carne, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16 gradi C.

### Analisi:

**Alcol:** 14 %

**Acidità totale:** 5,4 g/l

**Zucchero residuo:** 0,3 g/l

**Biologico:** Sì