



Pinot Nero DOC



Herkunft	Schweiz – Tessin
Flaschengrösse	75 cl
Traubensorten	Pinot Nero
Alkoholgehalt	12.8% vol.
Trinktemperatur	16 - 17°C

Terroir

Rebberge im unteren und mittleren Malcantone. Die Böden bestehen aus insubrischer Braunerde, sind sandig, leicht und sauer.

Vinifikation

Der Pinot Nero gärt 10-12 Tage an der Maische. Danach wird er zu 50% im Tank und zu 50% in Barriques „di secondo passaggio“ ausgebaut.

Charakter

Dieser Wein ist in der Farbe rubinrot – klar und leuchtend. In der Nase intensiv und vielschichtig mit einem Duft von Erdbeere, Himbeere und Blaubeere, aromatischen Kräutern und süssen Gewürzen sowie leichten Anzeichen von Rose. Im Geschmack trocken und ausgewogen, weich, würzig mit einer angenehmen Säure und einem dezenten Tannin. Ein genussvoller Wein, den man gerne trinkt, ausgeglichen und aromatisch, nachhaltig und mit einem angenehm vielschichtigen fuchtig würzigem Abgang. Der Wein eignet sich zu Risotti, Wurstwaren, Gerichten mit rotem Fleisch oder zu mittel gereiftem Käse.

(Sommelier Patrizio Baglioni, www.vinoidea.ch)