

ALTO ADIGE DOC

PINOT NERO RISERVA

ABTEI MURI

2021



LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino ha un colore rosso rubino intenso. Al naso seduce con aromi di frutta matura, di ciliegia e confettura di prugne, ha note speziate di noce e di legno ben integrate. Al palato ha una struttura elegante, tannini morbidi e caldi, è filigranato, minerale e dal finale forte e persistente.

Da servire alla temperatura corretta in abbinamento ad un filetto al pepe, carne alla griglia e formaggi stagionati. Si esprime al meglio se bevuto entro 5 anni.

Gradazione alcolica: 13,50 % vol.

Acidità: 5,20 g/l

Residuo zuccherino: 1,10 g/l

***L'affascinante.
Un vino che colpisce
per la sua morbidezza
ed eleganza.***

IN VIGNA

Il Pinot Nero viene coltivato nei vigneti di proprietà ad Appiano Monte. I filari sono collocati tra i 500 e i 600 metri di altitudine sui migliori terreni di ghiaia calcarea sul versante orientale e con esposizione a sud.

IN CANTINA

Dopo 12 giorni di fermentazione alla temperatura controllata di 27°C in acciaio inox, il vino svolge la fermentazione malolattica in barrique e successivamente affina in barrique per 12 mesi.

MURI-GRIES

TENUTA | CANTINA CONVENTO



MURI-GRIES Vanta una tradizione vinicola centenaria: i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

WWW.MURI-GRIES.COM