

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



Barthenau *Vigna* HERBSTHÖFL Pinot Nero

Il Barthenau Vigna Herbsthöfl Pinot Nero nasce esclusivamente dalle uve dell'omonimo vigneto, frutto di una selezione massale della Vigna Roccolo, il più antico vigneto di Pinot Nero dell'Alto Adige (allevato a pergola e piantato nel 1942). La Vigna Herbsthöfl sorge su terreni di origine glaciale calcareo-sabbiosi, ad un'altitudine compresa tra 430 e 460 metri, nella parte più a nord del famoso altopiano di Mazon dove la nostra azienda ha contribuito a scrivere la storia del Pinot Nero altoatesino.

Grazie al suo particolare terroir, il Barthenau Vigna Herbsthöfl Pinot Nero è caratterizzato da finezza e caratteristiche varietali uniche.

Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da un specifico vigneto.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

VIGNA

VITIGNO

Pinot Nero Alto Adige DOC

TERRENO

Di origine glaciale, calcareo-sabbioso

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

La vinificazione è uguale agli altri nostri Pinot Nero da singolo vigneto di Mazon: fermentazione in cemento, un anno in barrique e un altro anno in botte grande prima di proseguire l'affinamento in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carne rossa, agnello, selvaggina

FORMATO DISPONIBILE

