

ALTO ADIGE DOC
PINOT NERO

2024



LE NOTE DI
DEGUSTAZIONE

Questo vino dal colore rosso rubino brillante, dal profumo fruttato di ciliegie croccanti mature, ribes nero, more e lamponi, ha un naso complesso e giocoso, leggermente speziato con sentori di alloro e dragoncello, quasi etero. Al palato si presenta fruttato, con grande struttura e pienezza, tannini accattivanti e una vivace acidità. Un vino rustico ed elegante.

Da servire alla giusta temperatura in abbinamento ad un brasato di manzo, braciola di agnello e verdure mediterranee alla griglia.

Si esprime al meglio se bevuto entro 3 anni.

Gradazione alcolica: 13,80 % vol.

Acidità: 5,50 g/l

Residuo zuccherino: 1,00 g/l

**Il fruttato elegante.
La sottile struttura
e vellutata pienezza
accarezzano il palato.**

IN VIGNA

Queste uve crescono nei vigneti di Appiano, Caldaro e Bolzano ad un'altitudine di 400 m e oltre, su terreni sabbiosi e di ghiaia calcarea con esposizione a sud-est.

IN CANTINA

Dopo 10 giorni di fermentazione alla temperatura controllata di 27°C in acciaio inox, il vino matura in grandi botti di legno da 30-50 hl per almeno 5 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

