

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 etereo. 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, braciole 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](http://WWW.MURI-GRIES.COM)