

TENUTA DI CART

AMMONITICO Stillwein Pinot Noir

Trauben

Pinot Noir in Reinkultur

Anbaugebiet

Venetien, Hügel am Fuße der Dolomiten von Belluno. Der Boden besteht überwiegend aus mit Lehm vermischem Sandstein, der reich an grobkörnigem Skelett kalkhaltig-dolomitischer Natur ist. Alpenklima mit täglichen Temperaturschwankungen. Gute Niederschläge und konstante Belüftung.

Weinberg

Höhenlage	450 m ü.d.M.
Ausrichtung	Südwesten
Erziehungstechnik	Guyot
Anpflanzungsdichte	4.500 Rebstücke pro Hektar
Weinlese	In den ersten zehn Septembertagen

Herstellungsverfahren

Weinbereitung mit Mazeration auf den Schalen für 10 Tage, Abstich und Gärung in Edelstahl Tank. Reifung in Barriques für 12 Monate vor der Flaschenabfüllung.

Verkostungsnotizen

Farbe rubinrot mit violetten Reflexen. Elegantes Bouquet, fruchtige Noten von Erdbeere, Kirsche und Johannisbeere, dazu leichte Holzaromen. Am Gaumen ist er warm, mit guter Saftigkeit und weichem Tannin, das den Mund umhüllt, ohne aufdringlich zu sein. Ausgezeichnete Begleitung zu rotem Fleisch und Wild. Wir empfehlen, die Flasche mindestens 20 Minuten vor dem Servieren zu öffnen, damit der Wein mit Sauerstoff angereichert werden kann und sich alle seine Aromen voll entfalten können. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Technische Details

Restzucker	0 g/l
Säuregehalt	5 g/l
Schwefeldioxyd	70 mg/l
Alkoholgehalt	13% vol

