



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Pinot Nero VILLA NIGRA

El Villa Nigra es un vino de estructura elegante, de cuerpo medio y con taninos suaves y maduros en el final

Notas de sabor:	Color rojo rubí; aromas seductores de frutos rojos triturados, cereza, ciruela damascena y toques de canela en nariz; cuerpo medio, flexible y sedoso en el paladar con sabores de bayas negras y rojas, un matiz de especias de roble y taninos aterciopelados. Potencial de guarda: 8-10 años. Potencial de guarda: 10-12 años.		
Combinación de alimentos:	Pruébalo con pato asado con hoi sin, salmón al horno en una costra de salsa de soja, filete de mignon con un glaseado balsámico, cordero asado con salsa de menta. Sírvalo frío: 16° C.		
Variedad de uva:	Pinot Nero de viñas en espaldera guyot.		
Ubicación:	Viñedos a una altitud de 400 metros s.n.m.; suelos morénicos con un importante contenido en carbonato cálcico. El microclima es fresco.		
Rendimiento:	35 hl/ha		
Elaboración del vino:	Las uvas cultivadas en la finca se despalillan, se trituran y se maceran parcialmente en frío antes de fermentar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 25-28°C. Se realiza un remontaje regular. A continuación, el vino se traslada en parte a barricas de roble nuevas y en parte a barricas usadas para la fermentación maloláctica y una crianza de 12 meses.		
Datos analíticos:	Alcohol	13%	Vol
	Acidez total	5,4	g/l
	Extracto seco sin azúcar	35,0	g/l
	Azúcar residual	122	g/l