

ALTO ADIGE DOC

# PINOT NERO RISERVA

ABTEI MURI

2017



## LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino ha un colore rosso rubino intenso. Al naso seduce con aromi di frutta matura, di ciliegia e confettura di prugne, ha note speziate di noce e di legno ben integrate. Al palato ha una struttura elegante, tannini morbidi e caldi, è filigranato, minerale e dal finale forte e persistente.

Da servire alla temperatura corretta in abbinamento ad un filetto al pepe, carne alla griglia e formaggi stagionati.

Si esprime al meglio se bevuto entro 5 anni.

**Gradazione alcolica:** 14,00 % vol.

**Acidità:** 5,40 g/l

**Residuo zuccherino:** 2,70 g/l

***L'affascinante.  
Un vino che colpisce  
per la sua morbidezza  
ed eleganza.***

### IN VIGNA

Il Pinot Nero viene coltivato nei vigneti di proprietà ad Appiano Monte. I filari sono collocati tra i 500 e i 600 metri di altitudine sui migliori terreni di ghiaia calcarea sul versante orientale e con esposizione a sud.

### IN CANTINA

Dopo 12 giorni di fermentazione alla temperatura controllata di 27°C in acciaio inox, il vino svolge la fermentazione malolattica in barrique e successivamente affina in barrique per 12 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)