



GILFENSTEIN

PINOT NOIR

Le viti sono allevate a spalliera su terreni morenici e detritici calcari ad un'altezza di 500 metri sul livello del mare. Appena diraspate, le uve ad acino intero, sono fatte fermentare in vasche d'acciaio per circa 10 giorni ad una temperatura di 25°C. Terminata la fermentazione, il vino ottenuto fa affinamento per sei mesi prima di essere messo in bottiglia. Il rosso rubino intenso, l'aroma elegante e fruttato di bacche rosse e fragola con note leggermente aromatiche, donano una presenza olfattiva e visiva fresca e accattivante. I tannini morbidi e un'acidità gradevole lasciano un retrogusto persistente e intenso.

Temperatura di servizio: 16 °C

Gradazione alcolica: 13,5%