

# St. Daniel

Alto Adige DOC 2012

Colterenzio

---

Il Pinot Nero St. Daniel Alto Adige Doc Colterenzio prodotto sulle alture è un vino di raffinata eleganza, ci ammalia con aromi di bacche rosse mature e con un tannino fine e delicato. La linea Praedium si riferisce al "praedium" romano, al podere singolo, una radicata cultura vitivinicola portata avanti per generazioni dalla stessa famiglia. È in questi vigneti storici, siti in zone particolarmente vocate per la coltivazione di ciascun vitigno, che questi vini prendono forma dopo un'attenta vinificazione ed un accurato affinamento. L'Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC "St. Daniel" di Praedium Colterenzio.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Alto Adige
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Classificazione</b>	Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Vitigno</b>	Pinot Nero 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato medio
<b>Gusto</b>	Di corpo medio ed equilibrato, ha un finale elegante e persistente.
<b>Profumo</b>	Aroma di ampio spettro che va dalla ciliegia alle bacche rosse, alle spezie
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di carni bianche, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	350 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Vulcanici con depositi morenici. Microclima fresco con forti escursioni termiche tra giorno e notte
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Età ceppi</b>	15 - 20 anni
<b>Resa per ettaro</b>	45 hl
<b>Vinificazione</b>	Breve macerazione a fresco e successiva fermentazione a 25° C per 14 giorni. Malolattica e affinamento del vino per 2/3 in grandi botti di legno (35 hl) e 1/3 in barriques per 12 mesi
<b>Maturazione</b>	Un anno in bottiglia