

PINOT NERO

TRENTINO DOC 2020

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino - Cembra

VIGNETI

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest, sud-est

ALTITUDINE: 500-600 m s.l.m.

TERRENO: suolo profondo, fertile, ben drenato vista la buona dotazione di scheletro (porfido), contenente una buona dotazione di argilla e di sostanza organica. Fertilità biologica ottima

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Resa 40/45 hl/ha

UVE

Pinot Nero 100%

raccolto con vendemmia manuale

VINIFICAZIONE

macerazione a freddo per qualche giorno, fermentazione in anfore, botti di legno e serbatoi in acciaio inox con frequenti follature per estrarre aromi e colore, maturazione in piccole botti di rovere francese per 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Profumo: intenso, gradevole di frutti bacca rossa

Sapore: pieno e strutturato, con una vena di freschezza e morbidi tannini

GRADO ALCOLICO

13,5%vol

ABBINAMENTI

Carni rosse e bianche, arrosti, filetto, selvaggina da piuma, agnello

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Oltre 10 anni

PRODOTTO IN ITALIA DA GOTTARDI S.S.A

Via Carraia, 21 Cembra Lisignago - TN - I

t. 346 3285606 - t. 335 8445207

www.tenutagottardi.it - info@tenutagottardi.it

CONTIENE SOLFITI

