



PINOT NERO

TRENTINO DOC

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 55/60 q.li/ha

UVE

Pinot nero 100%

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano e selezionata minuziosamente. In cantina la fermentazione avviene, dopo un periodo di macerazione, in serbatoi d'acciaio con frequenti follature per favorire l'estrazione di aromi e colore. Il vino matura poi in piccole botti di rovere francese di 4°/5° per 12 mesi per poi essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino;

Profumo: intenso, gradevole di frutti a 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

CONTIENE SOLFITI