



POSÀ PINOT NERO

IGT DELLE DOLOMITI

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 40-45hl/ha

UVE

Pinot Nero 100% raccolto con vendemmia manuale.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per qualche giorno, fermentazione in acciaio tradizionale, breve contatto con le bucce.

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

8-10°C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Oltre 10 anni.

CONTIENE SOLFITI