



PINOT NERO

Trentino D.O.C.

VARIETÀ DELLE UVE

Pinot Nero 100% proveniente da vigneti situati nella provincia di Trento.

TECNICA DI PRODUZIONE

Il Pinot Nero ha trovato in alcune aree del Trentino l'habitat ideale, dove raggiunge il livello ottimale di maturità solo dopo una lunga permanenza in pianta. Il mosto ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate, e fatto fermentare sulle bucce per otto-dieci giorni a temperatura controllata, dopo la fermentazione malolattica e l'affinamento per circa 6 mesi è pronto per essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino tenue con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso del caratteristico fruttato varietale di marasca e frutti rossi di sottobosco.

Sapore: fresco e fruttato con tannino morbido, fitto e avvolgente.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Ideale l'abbinamento con primi piatti e preparazioni a basi di carni rosse e bianche.

Servire alla temperatura di 18 °C.

Grad. alcolica 12,5% vol.