

Pinot Nero

Trentino DOC



Vitigno 100% Pinot Nero.

Zona di produzione vigneti situati sul conoide del paese di Roveré della Luna.

Composizione del suolo terreno a scheletro prevalente, ciottoloso, di matrice calcarea.

Resa per ettaro 70 hl/ha.

Vinificazione la vendemmia delle uve viene effettuata in maniera rigorosamente manuale; i grappoli vengono sottoposti a diraspapigiatura a cui segue macerazione in tini tronco-conici di rovere francese per 6/8 giorni. Le fasi di affinamento e fermentazione malolattica avvengono invece in botti di rovere francese per 12 mesi.

Colore rosso rubino luminoso dotato di buona trasparenza.

Profumo nitidi ricordi di fragola e ciliegia che successivamente lasciano spazio a leggeri tocchi speziati.

Sensazione gustativa struttura di medio corpo, tannini delicatissimi ed un piacevole finale di bocca.

Servizio 14/16° C.

