



ROVERÉ della LUNA
CANTINA DAL 1919
KELLEREI AICHHOLZ

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.



CANTINA
KELLEREI
R

R
TRADIZIONE