

# Pinot Nero - Vallagarina - I.G.T.

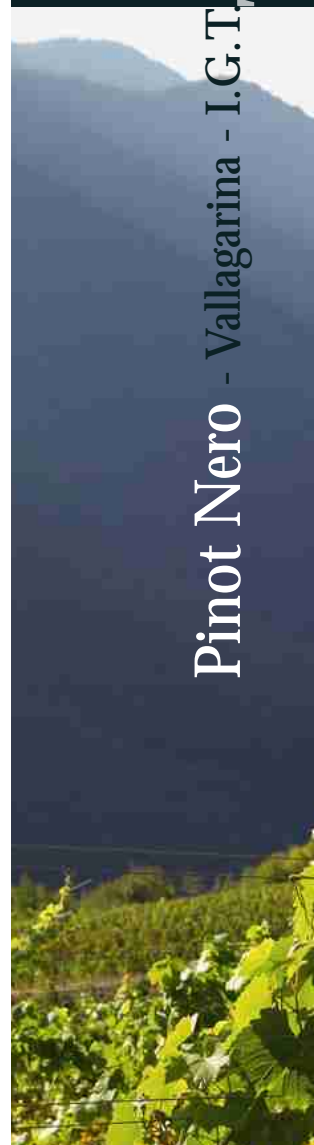
**io**  
Geminello Armani



ALBINO  
ARMANI  
VITICOLTORI DAL 1607

Pinot Nero - Vallagarina - I.G.T.

TRENTINO



# Pinot Nero - Vallagarina - I.G.T.

io  
Gianmichele Armani

Vino difficilissimo da produrre, il Pinot Nero presuppone un assoluto rigore aziendale e produttivo, nonché la ferrea volontà di dedicarsi in tutto e per tutto alla ricerca della rotondità e dell'equilibrio. Abbiamo lavorato con determinazione in vigna e in cantina e questo vino ora ci esalta.

Profilo sensoriale: Colore rosso granato tenue. Al naso aromi caldi, con sentori di fragola, mirtillo e ciliegia nera. Evolve in aromi vegetali che richiamano il tartufo e la liquirizia. In bocca eleganza ed equilibrio.

Abbinamenti consigliati: Carni rosse e bianche arrosto.

Temperatura di servizio: 17 - 18° C.

Zona di produzione: Vallagarina, in Trentino Alto Adige

Vitigno: Pinot Nero 100%, con i migliori cloni francesi e italiani.

Composizione del suolo: Autoctono, molto complesso, composto in prevalenza di roccia calcarea e marnosa.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Guyot, condotto con potature invernali rigorose e con attenti interventi nel periodo vegetativo per il controllo della produzione.

Lotta integrata contro i parassiti e gestione del suolo con inerbimento permanente, nel rispetto dell'ambiente.

Vendemmia: Manuale dalla prima decade di settembre.

Vinificazione: Macerazione in acciaio inox a contatto con le bucce per 7-10 giorni al massimo.

Rimontaggi e "delestage" - completo rimescolamento tramite svuotamento e riempimento del serbatoio - si fanno solo nei primi giorni di fermentazione con estrema attenzione all'integrità di bucce e vinaccioli. Il picco massimo di temperatura raggiunge i 27° C. La maturazione avviene in acciaio inox e in botti di legno grandi.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

This red is extremely difficult to produce, requiring great professional attention, as well as the winegrower's strong will to discover how to bring out its roundness and balance. We have worked with determination both among the grapevines and in the wine cellar, and now the results are our reward.

Sensory profile: Garnet red in colour, this Pinot Nero offers a complexity of sensations. Its warm and silky texture offers aromas of strawberry, blueberry and black cherry fruits. It evolves into a complex masterpiece with vegetal tones of truffles and liquorice. Elegant and well balanced in the mouth.

Food pairings: Red and white roasted meat.

Service temperature: 17 - 18°C.

Production zone: Vallagarina, in Trentino South Tyrol

Grape varieties: 100% Pinot Noir, with the best Italian and French clones.

Soil composition: Autochthonous, very complex, mainly composed of marly and calcareous stones.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Guyot, with rigorous winter pruning and precise intervention during the vegetation period for production control. Integrated fight against parasites and soil management respecting the environment.

Harvest: Manual during the first half of September.

Vinification: Maceration in stainless steel tanks, in contact with the skins for 7-10 days. Reassembly and "delestage" - the complete remixing through the emptying and refilling of the tanks - are only done during the first few days of fermentation, without damaging skins and seeds. The maximum peak temperature reaches 27°C. The maturation occurs in stainless steel and large wooden barrels.

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18°C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO  
ARMANI  
VITICOLTORI DAL 1607

TRENTINO  
Pinot Nero - Vallagarina - I.G.T.

