



Pinot Nero Santa Lucia

Trentino DOC

La montagna trentina è luogo d'elezione per la coltivazione di questo vitigno dall'eleganza innata.

Il Pinot Nero va curato con attenzione sia in vigna che in cantina per poter ottenere un vino di eccellenza, riconoscibile nel bicchiere per le tipiche trasparenze granate.

Il suo bouquet complesso e cangiante racconta di piccoli frutti rossi, di sottobosco, per evolvere nel tempo in note balsamiche, di liquirizia e tartufo.

Il sorso è piacevolmente fresco, delicato ed equilibrato e rimanda di continuo ai profumi tipici del vitigno.

Vitigni: Pinot Nero.

Zona di produzione: Trentino.

Composizione del suolo: complesso, composto prevalentemente da roccia calcarea e marnosa.

Sistema di allevamento: tradizionale pregola trentina su declivi collinari. Raccolta manuale e produzioni contenute in equilibrio con l'ambiente montano.

Vinificazione: macerazione in acciaio a contatto con le bucce. Maturazione in acciaio e botti grandi.

Abbinamenti consigliati: si sposa bene con carni bianche alla griglia, con piatti a base di tonno e pesci al forno alla mediterranea. Può valorizzare in modo insolito la cucina vegetariana.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

Bicchiere consigliato:



PREMI



**Vivino Wine Style
Awards Honors 2018**

annata 2017

“Top Wine in the Category” 2018



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com