



Pinot Nero DOC Trentino

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 ottenere vini di eccellenza, riconoscibili nel bicchiere per le tipiche trasparenze granate.

Zona di produzione: Vallagarina, Trentino.

Metodo di coltivazione: pergola trentina, gestita secondo i dettami dell'agricoltura sostenibile che mira a una progressiva riduzione degli interventi allo scopo di riportare la coltivazione in uno stato di equilibrio nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo.

Vitigno: Pinot Nero.

Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce per 7 giorni in acciaio inox. Maturazione in acciaio e affinamento in botti di legno grandi.

Profilo sensoriale: colore rosso granato tenue. Il 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 delicato ed equilibrato e rimanda di continuo ai profumi tipici del vitigno.

Abbinamenti consigliati: si sposa bene con carni rosse e bianche alla griglia, con formaggi di media stagionatura. Da provare con il tonno.

Temperatura di servizio: 16 °C.

