



Pinot Nero

DOC Trentino

La montagna trentina è luogo di 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 in cui il territorio sia riconoscibile nel bicchiere per le tipiche trasparenze granate.

Vitigno: Pinot Nero.

Zona di produzione: Trentino.

Composizione del suolo: Prevalenza di sasso dolomitico calcareo e morenico.

Vinificazione: Macerazione a contatto con le bucce in vasche di acciaio inox. Maturazione in acciaio.

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.

