

PINOT NERO

colore rosso rubino con riflessi granata; profumi delicati di amarena con sentori di mandorla e vaniglia; sapore secco, armonico e delicato, con sottofondo amarognolo

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Pinot Nero
Vigneto	Canazzi e Campacc
Terreno	terreno di matrice calcarea, tessitura di medio impasto, buon contenuto in sostanza organica ed equilibrato contenuto in elementi nutritivi
Forma di allevamento	spalliera, potatura a cordone speronato
Densità d'impianto	5.800 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1985 - 1989
Resa/ceppo	1 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, prima decade di settembre
Vinificazione	macerazione del pigiato con piccola percentuale di uva intera per 12 giorni; rimontaggi frequenti nei primi giorni di macerazione, ridotti a due nell'ultima settimana
Affinamento	10 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
Produzione	5.000 bottiglie
Temperature di servizio	18°C; stappare la bottiglia un'ora prima el consumo;
Abbinamenti	vino che si esalta con i bolliti misti, ma non disdegna le carni bianche da cortile; ottimo con i salmi della tradizione trentina



NOTE DEGUSTATIVE:
