

# MONASTERO PINOT NERO

*colore rosso rubino con riflessi granata; profumo ampio  
e fruttato che ricorda la ciliegia, note speziate; elegante  
al gusto con tannini setosi di buon equilibrio e persistenza*

<b>Denominazione</b>	Trentino DOC
<b>Uve</b>	Pinot Nero
<b>Vigneto</b>	Noderli
<b>Terreno</b>	deposito morenico su terrazzamento alluvionale, profondo, tessitura franco-limoso, buona dotazione di S.O. ed equilibrato contenuto in elementi nutritivi
<b>Forma di allevamento</b>	spalliera con potatura a cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	5.000 ceppi/ettaro
<b>Anno d'impianto</b>	1986
<b>Resa/ceppo</b>	1,2 kg/ceppo
<b>Vendemmia</b>	manuale, metà settembre
<b>Vinificazione</b>	macerazione del pigiato con piccola percentuale di uva intera per 15 giorni; rimontaggi frequenti nei primi giorni di macerazione, ridotti a due nell'ultima settimana
<b>Affinamento</b>	15 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia
<b>Produzione</b>	3.000 bottiglie
<b>Temperature di servizio</b>	18°C, stappare la bottiglia un'ora prima del consumo
<b>Abbinamenti</b>	ottimo con primi piatti particolarmente saporiti; compagno ideale di carni cotte alla griglia o arrostiti d'agnello o capretto



*NOTE DEGUSTATIVE:*

---

---

---

---

---

---