

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:
