

MONASTERO PINOT NERO

Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Noderli
<u>Vitigno</u>	Pinot nero
<u>Tipologia terreno</u>	deposito morenico su terrazzamento alluvionale, profondo, tessitura franco-limoso, buona dotazione di SO ed equilibrato contenuto in elementi nutritivi
<u>Sistema di allevamento</u>	spalliera con potatura a cordone speronato
<u>Anno di impianto</u>	1986
<u>Resa</u>	1,2 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, metà settembre
<u>Vinificazione</u>	macerazione del pigiato con piccola percentuale di uva intera per 15 giorni; rimontaggi frequenti nei primi giorni di fermentazione, ridotti a due nell'ultima settimana
<u>Affinamento</u>	15 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	3.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	18°C, stappare la bottiglia un'ora prima del consumo
<u>Abbinamenti</u>	ottimo con primi piatti particolarmente saporiti; compagno ideali di carne cotte alla griglia o arrostiti di agnello e capretto
<u>Alcool</u>	14% vol.
<u>Acidità totale</u>	4,5 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

