



FONDAZIONE  
EDMUND  
MACH



## PINOT NERO

### Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Canazzi e Campacc (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Pinot nero
<u>Tipologia terreno</u>	terreno di matrice calcarea, tessitura di medio impasto, buon contenuto in sostanza organica ed equilibrato contenuto in elementi nutritivi
<u>Sistema di allevamento</u>	spalliera, potatura a cordone speronato
<u>Anno di impianto</u>	1985 - 1989
<u>Resa</u>	1 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, prima decade di settembre
<u>Vinificazione</u>	macerazione del pigiato con piccola percentuale di uva intera per 12 giorni; rimontaggi frequenti nei primi giorni di macerazione, ridotti a 2 nell'ultima settimana
<u>Affinamento</u>	10 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	5.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	18°C, stappare la bottiglia un'ora prima del consumo
<u>Abbinamenti</u>	vino che si esalta con i bolliti misti, ma non disdegna le carni bianche da cortile; ottimo con i salami della tradizione trentina
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	4,6 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l



Fondazione Edmund Mach – Azienda Agricola  
Via Edmund Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN)  
Tel. 0461-615252 – Fax 0461-615352  
cantina@fmach.it