



PINOT NERO

CLASSIFICAZIONE

IGT "Vigneti delle Dolomiti"

NOME

Pinot nero

COMPOSIZIONE

Pinot nero 100%

TERRITORIO

Val di Non - Comune di Novella – frazione Romallo (TN)

Terreni argillosi con presenza di roccia. Posizione soleggiata. Esposizione sud-ovest. Pendenze elevate.

Resa 60 q.li/Ha

SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Guyot a 730 m s.l.m.

VENDEMMIA

Raccolta manuale e tardiva.

VINIFICAZIONE

Fermentazione delle uve a temperatura controllata, in serbatoi di inox.

La maturazione avviene in barrique di rovere e a seguire in botti di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

L'affinamento continua in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

NOTE GUSTATIVE

Colore rosso rubino.

Profumo di piccoli frutti rossi con note speziate.

Al palato è secco, ricco, sapido e persistente.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° C

ABBINAMENTI

Salumi affumicati e formaggi di malga. Primi piatti della cucina di montagna.

Arrosti e secondi piatti di carne bianca. Consigliamo anche agnello, coniglio e trota.