



PRIVATO

CLASSIFICAZIONE

IGT "Vigneti delle Dolomiti"

NOME

Privato

COMPOSIZIONE

Pinot nero e Gropello

TERRITORIO

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

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

Resa 70 q.li/Ha

SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Guyot a 730 m s.l.m.

VENDEMMIA

Raccolta manuale e tardiva.

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata, in serbatoi di inox.

La maturazione avviene in barrique di rovere di primo e secondo passaggio.

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

NOTE GUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso.

Profumo di piccoli frutti rossi, erbe di montagna e spezie.

Al palato è deciso, con una piacevole acidità e finale di pepe.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

ABBINAMENTI

Taglieri con salumi affumicati e formaggi di montagna.

Piatti tipici della tradizione trentina. Patate e Polenta. Secondi piatti di carne e selvaggina.