

PINOT NERO

2018

Brillante, di colore rosso rubino chiaro

con riflessi granata.

Il profumo è ampio, ricco e di

grande complessità.

Si avvertono i sentori di aromi di frutta

molto evidenti e pronunciati, come amarena,

mora e prugna, così come aromi floreali come la

rosa e la violetta e poi un delicato sentore di vaniglia

con ricordi di tostatura di caffè;

il tutto in un insieme complesso e delicato.

Il sapore è morbido armonico con retrogusto fine e persiste.

Vino che si abbina con primi piatti saporiti e arrostiti di

carne; ottimo con gli affettati della tradizione trentina.



PINOT NERO 2018			
Trentino Pinot Nero D.O.C.			
UVE	Pinot nero 100 %		
VENDEMMIA	4 settembre 2018		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 220 g/l	acidità totale: 6,5 g/l	pH: 3,57
VINIFICAZIONE	Macerazione e fermentazione alcolica a contatto delle bucce per 10 giorni, durante i quali si eseguono rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica e maturazione in piccole botti di rovere per un periodo di 6 mesi seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.		
IMBOTTIGLIAMENTO:	maggio 2019		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol: 13,30 %vol	acidità totale: 5,62 g/l	acidità volatile: 0,4 g/l pH : 3,61

