

PINOT NERO RISERVA

2019

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 persistente.
Vino che si abbina con primi piatti saporiti e arrostiti di
carne; ottimo con gli affettati della tradizione trentina.



PINOT NERO riserva 2019 Trentino Pinot Nero D.O.C.			
UVE	Pinot nero 100 %		
VENDEMMIA	16 settembre 2019		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 226 g/l	acidità totale: 7,9 g/l	pH: 3,30
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 12 mesi seguono 6 mesi in acciaio e 6 mesi di affinamento in bottiglia.		
IMBOTTIGLIAMENTO:	agosto 2021		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcolool : 13,39 %vol	acidità volatile: 0,49 g/l	pH : 3,77

