

# PINOT NERO RISERVA

2021

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.



<b>PINOT NERO riserva 2021</b>			
<b>Trentino Pinot Nero riserva D.O.C.</b>			
UVE	Pinot nero 100 %		
VENDEMMIA	16 settembre 2021		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 240 g/l	acidità totale: 8 g/l	pH: 3,23
VINIFICAZIONE	Macerazione e fermentazione alcolica a contatto delle bucce per 10 giorni, durante i quali si eseguono rimontagli 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:	maggio 2023		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol : 14 %vol	acidità volatile: 0,4 g/l	pH : 3,47
	acidità totale: 5,6 g/l		

