

## Pinot Nero

**Klassifizierung:** Trentino DOC

**Rebsorte:** Pinot Nero 100 %

**Anbaugebiet:**

Die Reben werden auf den Hügeln in westlicher Lage in der Gemeinde Avio angebaut. Das durch Steinmauern abgegrenzte Anbaugebiet liegt in einer Zone namens Val Bolca, einem wunderschönen Karstkegel, den der Wildbach Aviana schuf. Zudem wird er auf den Hügeln in der Gemeinde Ala im Tal San Valentino in einer Höhe von 600 Metern angebaut. In diesen Gebieten herrscht mildes Klima mit nächtlichen Winden, die vom Berg Baldo und von den kleinen Dolomiten her wehen.

**Weinlese:**

Die Trauben aus diesem alten und bedeutenden Weinberg werden in der dritten Septembertdekade gelesen. Eine Gruppe Genossenschaftsmitglieder nimmt an einem Qualitätsprojekt teil, das den Zweck hat, diese schwierige Rebsorte mit all den Methoden anzubauen, die ausschließlich der Qualität zugute kommen. Die Trauben werden nur handgelesen und streng selektiert.

**Weinbereitung:**

Weinbereitung in Edelstahltanks unter kontrollierten Temperaturen. Zu Beginn der Gärung wird der Most häufig umgepumpt (Delestage). Der trockene Wein wird in Zementtanks abgestochen, wo sich der junge Wein absetzt. Anschließend füllen wir ihn in kleine Holzfässer um, in denen er 18 Monate ausgebaut wird, bevor er in die Flasche gefüllt werden kann.

**Organoleptische Eigenschaften:**

Wein mit dunkler granatroter Farbe, dessen Bouquet mit seinen feinen, fruchtigen und blumigen Noten besonders einladend ist. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch, warm und umhüllend mit klaren Noten von in Alkohol eingelegten Sauerkirschen.

**Speiseempfehlungen:**

Er eignet sich hervorragend zu gebratenem Fleisch, gereiftem Käse und passt besonders gut zu Schafskäse. Mit edlem Geflügel wie Perlhuhn und Federwild kommt sein Aroma ganz besonders zur Geltung.

**Serviertemperatur:**

18° C

**Flasche und Inhalt:**

Borgognotta tradition 0,75-Liter-Flasche

**Verpackung:**

Kiste mit sechs horizontal liegenden Flaschen.

