

## Trentino Superiore Pinot Nero

**Klassifizierung:**

Trentino Superiore DOC

**Rebsorte:**

Pinot Nero 100 %

**Anbaugebiet:**

Die Trauben für diesen Wein stammen aus einem Weinberg in der Gemeinde Ala auf 600 m ü. d. M., die vor den Kleinen Dolomiten und am Fuße des Lagertals liegt. Der Weinberg besteht aus mehreren Parzellen, die sowohl in Reihen als auch in einfacher Pergola kultiviert werden. Für diesen Wein werden die Trauben aus den Reihen der ältesten Rebstöcke ausgewählt, die nach Osten und Westen ausgerichtet sind.

**Weinlese:**

Die leicht überreifen Trauben werden Mitte September von Hand gelesen. Der optimale Erntezeitpunkt wird gemeinsam vom Agronomen und Önologen der Kellerei bestimmt.

**Weinbereitung:**

Nach der reinen Handverlesung werden die Trauben in die Kellerei gebracht und abgebeert. Anschließend werden sie sofort auf etwa 7–8°C heruntergekühlt, bevor sie in Gärbehälter gelangen, wo eine Kaltmazeration von 2–3 Tagen und darauf die alkoholische Gärung erfolgt. Nach der Gärung wird Wein in Edelstahltanks umgefüllt, wo der biologische Säureabbau (malolaktische Gärung) stattfindet. Danach reift der Wein für etwa 16 Monate in Tonneaux und Barriques aus französischer Eiche. Anschließend erfolgt eine weitere Affination in der Flasche für 12 Monate.

**Organoleptische Eigenschaften:**

Der Trentino Superiore Pinot Nero ist intensiv Rubinrot mit granatroten Reflexen. An der Nase entfaltet er Aromen von Waldbeeren, Amarena-Kirschen und eine zarte Würze. Am Gaumen ist er elegant und voluminös, hat eine komplexe Struktur mit ausgewogener Süße und samtigen, angenehm salzigen Tanninen.

**Serviertemperatur und Paarung:**

Dieser Wein passt hervorragend zu Hauptgerichten mit rotem Fleisch, Braten und Wild. Zudem lässt er sich ausgezeichnet mit gereiften Käsesorten kombinieren.  
Serviertemperatur: 18°C

**Flasche und Inhalt:**

0,75 L

