

Pinot Nero - Magnum

Klassifizierung: Trentino DOC

Rebsorte: Pinot Nero 100 %

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:

1,5-Liter-Flasche.

