

## Pinot Nero

**Classificazione:**

Trentino DOC

**Uvaggio:**

Pinot Nero 100%

**Zona di produzione:**

colline esposte ad ovest nel comune di Avio, nella zona denominata val Bolca, superbo conoide di deiezione formato dal torrente Aviana, con cesure di muri in pietra, e nel comune di Ala in Val San Valentino a 600 metri di quota. Zone mitigate da brezze notturne che arrivano dal Monte Baldo e dalle Piccole Dolomiti

**Vendemmia:**

nella terza decade di settembre si raccoglie l'uva di questo importante e storico vitigno. Un gruppo di soci aderisce ad un progetto mirato a coltivare questo difficile vitigno con tutti i metodi rispettosi di qualità. L'uva viene vendemmiata rigorosamente a mano facendo opportune selezioni

**Vinificazione:**

vinificazione in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, all'inizio della fermentazione si ripetono frequenti delestages; svinatura a secco in vasche in cemento vetrificate dove il vino nuovo si decanta per poi essere travasato in legni piccoli, dove si affina per 18 mesi, prima di essere imbottigliato

**Profilo sensoriale:**

vino dal colore granato maturo, al naso è particolarmente invitante per le note delicate fruttate e floreali. Al palato si presenta armonico, caldo e avvolgente, con chiari richiami alle amarene sotto spirito

**Abbinamenti:**

si sposa bene con le carni arrostiti. Ottimo con i formaggi stagionati, speciale con il pecorino, si esalta con il pollame nobile, quali la faraona e la selvaggina di piuma

**Temperatura di servizio:**

18 gradi °C

**Bottiglia e contenuto:**

borgognotta tradition da litri 0,75

**Confezionamento:**

scatola da sei bottiglie con posizionamento orizzontale

