

Pinot Nero - Magnum

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:

litri 1,50

