



## TRENTINO DOC PINOT NERO



**CLASSIFICAZIONE** | Trentino Denominazione di Origine Controllata

**NOME** | Pinot Nero

**COMPOSIZIONE** | 100% Pinot Nero

**ZONA DI PRODUZIONE** | Povo e Villazzano, da vigneti accuratamente selezionati e controllati

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE** | Guyot

**VENDEMMIA** | Raccolta a mano

**VINIFICAZIONE** | Macerazione e fermentazione in serbatoi inox, lungo  
affinamento in piccole botti di rovere

**NOTE GUSTATIVE** Il bouquet è avvolgente, balsamico, di una finezza spavalda e sontuosa che pochi altri vini possono vantare. Lavanda, zenzero, pepe rosa, gelsomino e menta che si intrecciano creando un affresco vibrante e fanno da contorno ad un frutto delicato, eterico, a base di ciliegie, ribes, agrumi, melagrana e mirtilli. Non mancano mai le erbe aromatiche, profumi di oliva e finocchio, ma soprattutto le note terrose, quindi foglie, caffè e tartufo. Sintetizzando è una sinfonia naturale di estrema eleganza. Al palato. In genere è di medio corpo, agile, elegante, con una buona freschezza, alcol moderato e tannini setosi,

**GRADO ALCOLICO** | 13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** | 18°-20° C

**ABBINAMENTI** | Arrosti, brasati, selvaggina ungulata e da penna, agnello da latte, coniglio e formaggi a pasta dura.

**NOTE:** Tra tutti i vitigni a bacca rossa del mondo è considerato uno dei più nobili (l'unico confronto possibile è probabilmente quello con il Nebbiolo), e allo stesso tempo è il più difficile da interpretare, quello che pone l'enologo e il semplice consumatore di fronte alla degustazione forse più complessa. L'origine del Pinot nero viene posta nella regione francese della Borgogna, dove è alla base dei più grandi vini della zona e tra più famosi del mondo.