

Pinot Nero Trentino DOC
MASTRI VERNACOLI

Vino di notevole finezza ed eleganza che ricorda i grandi rossi di Borgogna, dalla quale proviene.



Zona di produzione: Una delle migliori aree per la coltivazione del Pinot Nero è stata individuata nel terreno calcareo di Roverè della Luna, a nord della città di Trento.

Vitigni: Esclusivamente Pinot nero, vitigno introdotto oltre cent'anni fa dall'Istituto Agrario di San Michele, che ha trovato in Trentino una discreta diffusione nonostante il basso rendimento unitario, grazie alla sua indiscussa qualità. Il grappolo è piccolo, cilindrico, compatto e quindi particolarmente sensibile alla botrite (marciume) specie se coltivato in zone non ideali.

Vinificazione ed affinamento: La vinificazione è condotta secondo il tradizionale schema "in rosso" con media durata della macerazione. Seguono la conservazione e l'affinamento in tank di acciaio inox, quindi un rapido "passaggio" in botti di rovere ed infine l'imbottigliamento.

Dati analitici: -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 4,8 g/l - Estratto secco netto: 26 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con caratteristiche sfumature mattonate più evidenti con l'invecchiamento prolungato. Profumo molto pronunciato di frutti rossi, vagamente ammandorlato ed etereo. Sapore: secco, armonico e delicato, con sottofondo piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti: Selvaggina da pelo, arrostiti, grigliate, stufati, piatti tipici trentini.

Temperatura di servizio: 16°C