

VIGNA SAOSENT

PINOT NERO

TRENTINO DOC

Nel cuore della Valle di Cembra, a 560 m sul livello del mare, pulsa con forza un piccolo vigneto, dove le viti, baciata dal sole tutto l'anno e disposte ad anfiteatro, creano un paesaggio spettacolare e unico. Qui nasce una delle nostre eccellenze, il Pinot nero "Vigna di Saosent". L'Ora del Garda che soffia nei pomeriggi di primavera risalendo la valle, l'esposizione a sud e il terreno franco-sabbioso, ricco di pietrame, creano le condizioni ideali per la coltivazione di questa grande varietà che ormai ha messo delle profonde radici nelle nostre montagne.

NOTE DEGUSTATIVE: Dal colore rosso rubino con lievi riflessi granati, si esprime con fragranze di frutti di bosco, lamponi, ciliegie, mirtilli, e aromi speziati di vaniglia e cioccolato. Al palato il tannino morbido, gradevole e vellutato dona eleganza e raffinatezza tipica della varietà.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigna Saosent (Cembra), Valle di Cembra, Trentino

VITIGNO: Pinot Nero 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: sud; 560 m slm

DENSITA' DI IMPIANTO: 6.500 piante/ha

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale delle uve nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata con frequenti follature e rimontaggi per estrarre colore e aromi contenuti nella buccia, maturazione in tonneaux e barriques per 12/18 mesi prima dell'imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per circa 6 mesi prima della commercializzazione.

RESA: 40-45 hl/ha

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 6/8 anni

ANALISI:

Alcol: 13,5 %vol

Acidità: 5,5 g/l

Zuccheri: 2,8 g/l

