



PINOT NERO

TRENTINO DOC

Il Pinot Nero, vitigno di origine francese, ha trovato in alcune aree del Trentino l'habitat ideale. Coltivato principalmente sui vigneti pedecollinari del comune di Lavis e Giovo, raggiunge il livello ottimale di maturità solo dopo una lunga permanenza in pianta. Dal colore rosso rubino tenue, il vino presenta un profumo intenso con sentori di ciliegia e marasca che termina lentamente in un piacevole e tipico aroma di frutti rossi di sottobosco. Il bocca, il vino è delicato e fruttato, mentre il tannino fitto e setoso gli donano un gusto pieno e piacevolmente lungo.

Vitigno	Pinot Nero
Zona di coltivazione	Comuni di Lavis e Giovo
Esposizione ed altimetria	Ovest, sud; 550 m s.l.m.
Composizione del terreno	Franco-sabbioso, poco profondo, mediamente fertile, di origine porfirica
Forma di allevamento	Guyot e pergola semplice trentina
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale nell'ultima settimana di settembre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento in barriques di rovere francese per 5/6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento
Abbinamenti	Primi piatti caldi come risotto ai porcini e secondi delicati di carni bianche come petto d'anatra alla piastra. Sposa ottimamente anche con filetto di manzo al pepe verde.

