

PINOT NERO

Trentino

DOC

A. Grigolli



DOC Trentino:

La zona di produzione coincide con il Trentino vitivinicolo. Il Pinot Nero viene coltivato in piccoli appezzamenti sui fianchi delle vallate dove il sole è mitigato dal vento e la notte è più fresca.

Vitigno:

Originario della Borgogna, da tempo è coltivato in Trentino dove trova condizioni ambientali molto favorevoli. I vigneti arrivano fino a 700 metri di altitudine. E' utilizzato per la produzione di ottimi vini fermi e di Spumante Trento DOC.

Vinificazione e affinamento:

Raccolto a completa maturazione scegliendo con cura i piccoli grappoli, viene pigiato e fatto fermentare a contatto delle bucce con frequenti rimontaggi per estrarre le preziose sostanze in esse contenute. Alla fermentazione alcolica segue poi la fermentazione malolattica che ne migliora la morbidezza e serbevolezza.

Dati analitici:

Alcool 13% vol

Acidità 5,10 g/l

Dati sensoriali:

Il colore si presenta rosso rubino tenue, caratteristico della varietà. Il profumo è di viola e piccoli frutti di bosco, con prevalenza di fragola e talvolta di marasca. Morbido al gusto, elegante e fine.

Apprezzabilità:

Si accosta alle pietanze delicate quali il pollame nobile e le raffinate carni bianche.

Temperatura di servizio: 14-16° C.

CONTIENE **SOLFITI**