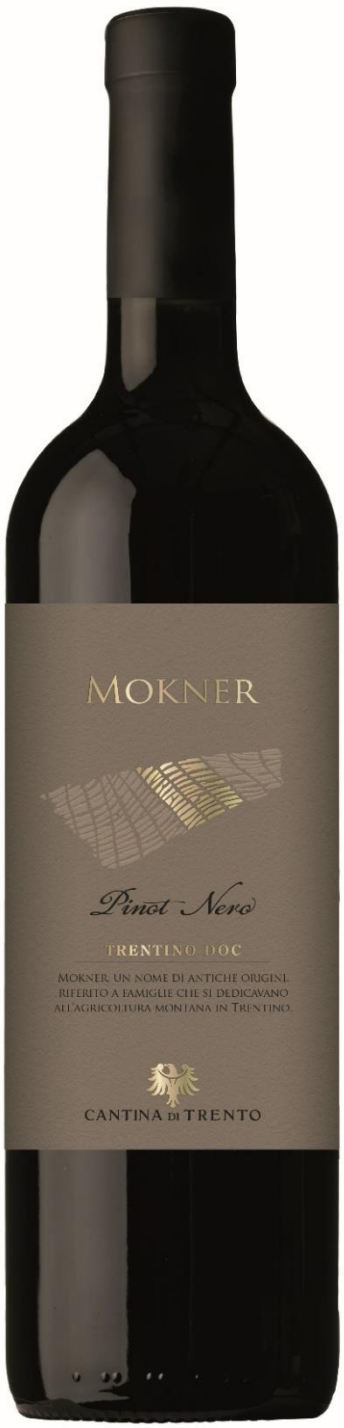
CANTINA DI TRENTO

LE SELEZIONI

MOKNER

Pinot Nero

TRENTINO DOC



MOKNER UN NOME DI ANTICHE ORIGINI
RIFERITO A FAMIGLIE CHE SI DEDICAVANO
ALL'AGRICOLTURA MONTANA IN TRENTINO.

DOC TRENTINO

La regione produttiva si identifica con il Trentino viticolo e in essa il Pinot Nero trova piccoli spazi di estrema significatività. Preferisce le zone collinari con altitudine di 400/700 m, ben ventilate con terreni ghiaiosi ben esposti.

VINICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva è raccolta a mano, scelta con cura, diraspata, quindi posta a fermentare in recipienti di acciaio inox di piccola capacità a temperatura di 22-25°C.

Dopo la fermentazione malolattica il vino è posto in botti di rovere da 25 hl. ed in barriques di legno francese; successivamente segue l'affinamento in serbatoio per 3 mesi, quindi l'imbottigliamento. Una buona sosta in bottiglia precede la vendita.

DATI ANALITICI

Alcool 13% vol

Acidità 5,5 g/l

DATI SENSORIALI

Colore rosso rubino tenue, profumo stimolante di frutta rossa (amarena - marasca) e vaniglia, sapore armonico e carezzevole con retrogusto molto fruttato. Si nota molto la marasca e l'amarena, che danno un tocco di delicatezza ed eleganza; non di grande corpo, ma molto delicato ed elegante.

APPREZZABILITÀ

Vino da ricercata degustazione, si accosta alle portate dai sapori non eccessivamente aggressivi quali il pollame nobile e le più raffinate carni bianche. Si beve a 18-19° C. e può essere conservato per diversi anni.

ALLERGENI: contiene **solfiti.**

CANTINA SOCIALE DI TRENTO SCA
38123 TRENTO - Via Dei Viticoltori 2-4 - C.F. e P.IVA 00110510229
www.cantinasocialetrento.it

Rev. 01 24/04/2025