

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità

Pinot Nero Trentino

Istituto Agrario San Michele all'Adige



CLASSIFICAZIONE	D.O.C.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Trentino
PROVINCIA	Trento
VITIGNO	Pinot Nero
TIPOLOGIA AGRICOLA	Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato
VENDEMMIA	Manuale, prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Macerazione del pigiato con piccola percentuale di uva intera per 12 giorni. Rimontaggi frequenti nei primi giorni di macerazione, ridotti a due nell'ultima settimana.

AFFINAMENTO

Maturazione per 12 mesi in botti di rovere francese e successivo affinamento in bottiglia.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino con riflessi granata; profumi delicati di amarena con sentori di mandorla e vaniglia. Sapore secco, armonico e delicato, con sottofondo amarognolo.

Vino che si esalta con i bolliti misti, ma non disdegna le carni bianche da cortile; ottimo con i salumi della tradizione trentina.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.