

PS  
wine

premium wine selection

Vini di Qualità

# Pinot Nero Trentino

*Istituto Agrario San Michele all'Adige*



<b>CLASSIFICAZIONE</b>	D.O.C.
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>REGIONE</b>	Trentino
<b>PROVINCIA</b>	Trento
<b>VITIGNO</b>	Pinot Nero
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato
<b>VENDEMMIA</b>	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.