

## ***Pinot Nero Trentino DOC BOTTEGA VINAI***

*Il Pinot nero, originario della Borgogna, è il capostipite della nobile famiglia dei Pinot (P. bianco e P. grigio). Il suo habitat naturale è su terreni collinari piuttosto freddi, fra il 46° e 51° parallelo lat. Nord, che in Italia comprende il Trentino. La versatilità delle uve, se coltivate in zone adatte e vinificate sia in bianco (per l'ottenimento del Trentodoc), sia in rosso, con predisposizione a lungo invecchiamento, per la finezza della qualità, portano il Pinot nero ai vertici della classifica mondiale.*



***Zona di produzione:*** Le colline di Trento su terreni morenici nella fascia altimetrica tra i 300 e i 450 m s.l.m.

***Vitigni:*** Esclusivamente Pinot nero, vitigno introdotto in Trentino sul finire dell'800, con rese piuttosto basse che non superano i 50 hl/ha. Foglia normale con lobi appena accennati e dentatura irregolare; tralcio con internodi corti, molto ramificato, diffuse femminelle e scarsa vigoria; grappolo piccolo compatto, talvolta alato; acini piccoli con polpa incolore, succosa, dal gusto finemente fruttato.

***Vinificazione ed affinamento:*** La vinificazione è condotta secondo il tradizionale sistema "in rosso" con durata della macerazione e fermentazione a contatto con le bucce di 7/8 giorni. Dopo una breve permanenza in tank di acciaio inox segue l'affinamento che per una parte viene condotto in barrique ed in parte in botti di rovere, per una durata di 10 – 12 mesi.

***Dati analitici:*** -Alcool: 13,00% vol. -Acidità totale: 4,8 g/l -Estratto secco netto: 27 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** Vino rosso di colore rubino, con tipiche sfumature rosso-mattone che si evidenziano con il prolungato invecchiamento. Presenta profumi molto pronunciati, di frutti rossi, amarena in particolare e confettura, con sentori di mandorla e note vanigliate. Piuttosto impersonale se troppo giovane, si affina notevolmente col passare del tempo per l'ottima struttura regalando sensazioni vellutate e di cipria di notevole armonia.

***Abbinamenti:*** Risotto alla mantovana, agnello al forno, faraona in umido, grigliate di carni bianche.

***Temperatura di servizio:*** 16-18°C