

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.

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