

PINOT NERO

TRENTINO DOC

Il Pinot Nero è un vitigno originario della Borgogna che trova la massima espressione in territori dalle forti escursioni termiche nel periodo della maturazione. Il clima della Valle di Cembra risente dell'influsso delle fredde correnti ascensionali provenienti dalle vicine catene alpine, che fissano la componente aromatica dell'uva. Il Pinot Nero "Cembra", ha un colore rosso rubino, un delicato aroma che ricorda i frutti di bosco e la ciliegia, e un gusto morbido, sostenuto da una piacevole sensazione sapida che ne accentua la persistenza.

Vitigno	Pinot Nero
Zona di produzione	Valle di Cembra
Esposizione ed altimetria	Est, sud, ovest; 500-700 m s.l.m.
Composizione del terreno	franco-sabbioso, sciolto, di natura porfirica
Forma di allevamento	guyot, pergola semplice trentina spezzata
Densità di impianto	5.500 ceppi/ha
Vinificazione	raccolta manuale nella terza decade di settembre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento in barriques per 6/7 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.

