



CEMBRA▲
cantina di montagna

PINOT NERO TRENTINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE
Val di Cembra, Trentino

VITIGNO
Pinot Nero

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
Guyot

VIGNETI
Esposizione sud, sud-ovest, sud-est
Altitudine 500-600 m s.l.m.
Terreno suolo profondo, fertile, ben drenato vista la buona dotazione di scheletro (porfido), contenente una buona dotazione di argilla e di sostanza organica. Fertilità biologica ottima.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale a fine settembre/inizio ottobre
In cantina macerazione a freddo per qualche giorno, fermentazione in anfore, botti di legno e serbatoi in acciaio inox con frequenti follature per estrarre aromi e colore, maturazione in piccole botti di rovere francese per 12 mesi
Alcol 13,5 % vol.
Acidità 5,90 g/l
Zuccheri 1,70 g/l

RESA
40-45 hl/ha

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
oltre 10 anni

Qui sui vocati pendii della Valle di Cembra, a 500-600 m s.l.m., il nobile vitigno francese ha trovato la sua dimora ideale per esprimere inedite sfumature. Questo Pinot Nero è un vino elegante, autentico e coraggioso: la perfetta sintesi della viticoltura estrema della valle e dell'eroica dedizione quotidiana dei conferitori cembrani.

Di colore rosso rubino intenso, al naso si esprime in tutta la sua complessità ed eleganza rivelando note di frutta nera e rossa con sfumature di liquirizia e pepe nero. Al palato è pieno e strutturato, con una vena di freschezza e morbidi tannini.