

Pinot Nero Trentino DOC – Fondazione Edmund Mach



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Canazzi e Campacc (S. Michele A/A)
- Vitigno: Pinot Nero 100%
- Tipo di terreno: Terreno di matrice calcarea, tessitura di medio impasto, buon contenuto in sostanza organica ed equilibrato contenuto in elementi nutritivi
 - Sistema di allevamento: Spalliera, potatura a cordone speronato
 - Resa: 1 kg/ceppo
 - Vendemmia: 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 2 nell'ultima settimana
 - Affinamento: 10 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
 - Produzione: 5.000 bottiglie (0,75 L)

IL VINO:

- Colore: Rosso con riflessi granata
- Profumo: Emana delicati profumi di amarena con sentori di mandorla e vaniglia
- Gusto: Secco, armonico e delicato, con sottofondo amarognolo.