

Monastero Pinot Nero Trentino DOC – Fondazione Edmund Mach



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Noderli
- Vitigno: Pinot Nero 100%
- Tipo di terreno: Deposito morenico su terrazzamento alluvionale, profondo, tessitura franco-limosa, buona dotazione di SO ed equilibrato contenuto in elementi nutritivi
 - Sistema di allevamento: Spalliera con potatura a cordone speronato
 - Resa: 1,2 kg/ceppo
 - Vendemmia: Manuale, seconda decade di settembre
 - Vinificazione: Macerazione del pigiato con piccola percentuale di uva intera per 15 giorni; rimontaggi frequenti nei primi giorni di fermentazione, ridotti a due nell'ultima settimana
 - Affinamento: 15 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia
 - Produzione: 3.000 bottiglie (0,75 L)

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino con riflessi granata
- Profumo: Ampio e fruttato che ricorda la ciliegia, con note speziate
- Gusto: Elegante al gusto con tannini setosi di buon equilibrio e persistenza.