

Pinot Nero Riserva

Vino rosso ottenuto dalla vinificazione delle uve di Vigna Vandrino, un'unica vigna posta sulle pendici dei monti che fronteggiano il Lago di Garda. Su tale vigneto viene eseguita una prima vendemmia destinata alla produzione di vino base spumante ad inizio settembre, dove vengono lasciati in pianta i migliori 5-6 grappoli per altri 20-25 giorni in modo da raggiungere una perfetta maturazione. La natura del suolo ed il microclima dell'anfiteatro del Garda Trentino permettono l'ottenimento di un vino di classe che combina mineralità ed avvolgenza.

Vino

Linea: Selezioni

Denominazione: Trentino Pinot Nero Riserva

Varietà: 100% Pinot Nero

Resa: 28 hl/ha

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuale, tra metà e fine settembre. In funzione dell'annata una quota variabile tra il 30% ed il 50% delle uve vengono vinificate a grappolo intero, ovvero mantenendo il raspo in vinificazione senza eseguire né pigiatura né diraspatura delle uve. La restante parte dei grappoli viene solamente diraspata e fermenta a temperatura controllata per circa 15 giorni, periodo corrispondente alla durata della macerazione sulle bucce. Segue un affinamento di 12 mesi in barriques di rovere francese con un terzo di botti nuove. Affinamento in bottiglia di minimo 10 mesi prima della messa in commercio.

Zona di produzione

Zona di provenienza: Vigna Vandrino, Tenno

Altitudine: 400-500 m s. l. m.

Esposizione: Sud-Sudest

Terreni: argillosi ad alto contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Carattere del vino

Colore: rosso rubino

Profumo: si presenta ricco di sfaccettature, proponendo non solo aromi fruttati di fragola e ciliegia, ma soprattutto note speziate e di liquirizia, dove i cenni di tostatura complessano ulteriormente il bouquet.

Sapore: al palato risulta piacevolmente equilibrato e con una spiccata eleganza minerale. Colpisce per la sua trama tannica vellutata con un retrogusto complesso e persistente.

Abbinamenti

Pinot Nero Riserva è un vino che si presta ad essere abbinato a carni rosse delicate nel gusto come può essere l'agnello. Tuttavia è uno dei pochi vini rossi che ben si sposa a pesci ricchi di gusto, primo fra tutti l'anguilla.

