

PINOT NERO

Lungo la Statale 612, anfiteatri naturali e terrazzamenti vitati fanno da cornice al duro lavoro dei nostri soci, per prodotti unici e di forte personalità. "I Colori della 612" vogliono raccontare gli elementi di un ambiente genuino, fatto di passione e spirito di sacrificio, risultato di un'infinita storia d'amore con il nostro territorio.

NOTE DEGUSTATIVE:

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 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.

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Cembra, Trentino.

VITIGNO: 100% Pinot Nero.

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: pergola semplice trentina spezzata e guyot.

VIGNETI:

Esposizione: sud, sud-ovest, sud-est.

Altitudine: 500-700 mt. s.l.m..

Terreno: Franco-sabbioso, sciolto, di natura porfirica.

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.

