



CEMBRA ▲
cantina di montagna

ORO ROSSO BLANC DE NOIRS RISERVA

TRENTODOC®

ZONA DI PRODUZIONE
Val di Cembra, Trentino

VITIGNO
100% Pinot Nero

TIPOLOGIA
Extrabrut

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
Pergola semplice trentina e guyot

VIGNETI
Esposizione sud, sud-ovest, sud-est
Altitudine 600-700 m s.l.m.
Terreno mediamente profondo, franco-sabbioso, ben drenato con una buona dotazione di sostanza organica. Fertilità biologica buona.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale a fine agosto/inizio settembre
In cantina pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata (18 °C), affinamento sulle lisi per circa 6 mesi in serbatoi di acciaio inox
Tiraggio primavera successiva alla vendemmia. Il blend è impreziosito dall'apporto di vini di riserva di vecchie annate
Sboccatura dopo almeno 48 mesi di affinamento in bottiglia
Alcol 12 % vol
Acidità 7,5 g/l

RESA
50-55 hl/ha

TrentoDoc Oro Rosso Blanc de Noirs è un'espressione intensa e profonda del Pinot Nero coltivato tra i 600 e i 700 metri slm su terreni di matrice porfirica, il cosiddetto Oro Rosso dei valligiani, una roccia che conferisce sapidità, mineralità e persistenza straordinaria.

Un TrentoDoc di grande carattere, che sprigiona al palato una freschezza vibrante e molto profonda. Si distingue per il suo colore giallo paglierino, impreziosito da sofisticati riflessi ramati e un elegante perlage. Al naso sprigiona un bouquet di piccoli frutti rossi e crosta di pane, sostenuto da una spiccata mineralità. All'assaggio rivela un carattere verticale e intenso con delicate note fruttate e una vivace acidità.