



Pinot Nero

IGT – VIGNETI DELLE DOLOMITI

Vino di colore rosso rubino chiaro, trasparente.

Dal profumo persistente di frutti di bosco, fragole, lamponi.

Palato perfettamente copriente il naso, di bella densità, generoso ed esaltante il frutto: un mirtillo di azzecata viscosità, d'impeccabile pulizia.

Si accompagna bene a carni rosse (arrosto in umido) interessante l'abbinamento con pollame a carne scura quale faraona, piccioni, anatre, oche. Può essere accompagnato anche al pesce, come ad esempio tartare di tonno e salmone affumicato.

Collocazione geografica del vigneto: Faedo in località Rocol a 300 m. s.l.m. con esposizione Sud e in località Palai a 700 m. con esposizione Sud; posizioni alquanto ventilate per l'influenza dell'Ora del Garda (vento che trae origine dal vicino gran lago).

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6500 ceppi per ettaro e guyot con 6200 ceppi per ettaro.

Tipo di terreno: dal punto di vista geomorfologico, Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne calcari e dolomie.

Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

Uve da cui è prodotto: Pinot Nero (cloni italiani e francesi di Borgogna).

Produzione per ettaro: 80 q.li.

Tenore alcolico: 12,5 %.

Durata prevista del vino: 3 - 4 anni.

Tipo di bottiglia: bordolese in cartoni da 6 bottiglie e mezzine (0,375 lt.).

Note: fermentazione e breve invecchiamento in inox e legno.

