

Pinot Nero

RODEL PIANEZZI

Vino di colore rosso rubino con riflessi di buccia di melanzana. Dal profumo franco, netto, che si articola in moltissime sensazioni tra le quali si riconoscono: i piccoli frutti di sottobosco quali lamponi, more, la frutta matura (ciliege e prugne), e deliziose note di tabacco.

In bocca si rivela un vino netto, armonico, estratto e tannino lo rendono molto pieno.

Chiude con gran complessità rivelandosi morbido, salato, fragrante e speziato.

Si accompagna bene a carni rosse: arrosto in umido, ideale l'abbinamento con pollame a carne scura quale faraona, piccioni, anatre, oche.

Collocazione geografica del vigneto: in località Rodel Pianezzi a 500 m s.l.m. con esposizione Sud-Ovest, posizione alquanto ventilata 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 di Borgogna) viti con più di 35 anni.

Produzione per ettaro: 60 - 65 q.li.

Tenore alcolico: 12,5 %.

Durata prevista del vino: 10 - 15 anni.

Tipo di bottiglia: borgognotta in cartoni da 6 bottiglie e Magnum.

Note: fermentazione in tini di legno, invecchiamento in piccoli fusti di rovere per circa un anno e affinamento in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

