

# Cór

## Pinot bianco

Trentino Denominazione di Origine Controllata

**Cór** significa cuore: così i vignaioli di Cembra vollero chiamare una delle più belle vigne della Valle. Incastonata sul versante assolato del monte Pincaldo (Cembra 1.268 m slm), riparata dai freddi venti del Nord, la vigna **Cór** segue l'andamento contorto del crinale fino a ridosso di un precipizio che ne contorna il lato Sud. Le temperature alte, la quota altimetrica (500 metri) e il terreno profondo, sabbioso e drenante di porfido, esaltano le caratteristiche organolettiche di questo Pinot bianco.

Il vino ha carattere deciso, un profumo ricco di frutta bianca (pesca, pera e mela) e di fiori (rosa, viburno e gelsomino).

Al gusto si sente la noce moscata, il cacao e note di caffè che delineano la personalità e la stoffa di un autentico Pinot bianco di montagna.



Nome del vigneto	Cór
Comune	Cembra, Cembra Lisignago
Latitudine	46° 10' 13" N
Longitudine	11° 14' 07" S
Altitudine	497 m slm
Esposizione	Sud
Superficie	0,6101 ettari
Anno d'impianto	1996
<hr/>	
Varietà	Pinot bianco
Portinnesto	Kober 5 BB
Cloni	Selezione massale, LB16
Sesto d'impianto	2,20 x 0,80 m
Forma d'allevamento	Guyot semplice unilaterale
Densità d'impianto	5.700 ceppi/ettaro
Produttore	Alberto Nardin

Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 8 mesi circa in "tonnaux" di rovere francese di secondo e terzo passaggio, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa prima della commercializzazione.



**corvée**

**Cór 2016**

Pinot bianco