

## PINOT NERO FAEDI 2016



DENOMINAZIONE	Trentino DOC Pinot Nero Riserva Faedi
VARIETÀ	Pinot Nero 100%
ANNATA	2016
VIGNETI DI ORIGINE	Coveli, Maso Belvedere, Comune di Faedo
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	3.800
RESA PER ETTARO	60 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ANNO DI IMPIANTO	2002
VENDEMMIA	Manuale nella prima decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in rosso tradizionale con macerazione sulle bucce in tonneaux aperti da 600 litri. Follature manuali durante la fermentazione alcolica e durante la macerazione. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques: 25% nuove e il resto di II°, III° e IV° passaggio. Sosta in barriques per 12 mesi con un travaso a fine fermentazione malolattica. Riposa in bottiglie per altri 10 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	4,9 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	0,9 g/l (in acido tartarico)
COLORE	Rosso rubino con deboli riflessi granati.
PROFUMO	Intenso, di frutta rossa matura (ciliegia e lampone) e spezia dolce.
GUSTO	Di corpo ed equilibrato, dalla garbata tannicità.
ABBINAMENTI	Primi piatti, secondi piatti leggeri.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 °C
PRODUZIONE ANNUA	3.200 bottiglie