



PINOT NERO

TRENTINO DOP

LE SELEZIONI PENDICI DEL BALDO



WEINBAUGEBIET

Wein mit außergewöhnlichen Eigenschaften, der aus den Trauben der gleichnamigen, aus dem Burgund stammende Rebsorte gewonnen wird. Im Trentino wird sie nur in besonders geeigneten Gebieten kultiviert, da sie nicht so anpassungsfähig ist, in unserem Fall auf den Abhängen des Monte Baldo, auf ca. 500 m Meereshöhe.



VERFAHREN

Die im Weinberg sorgfältig ausgewählten Trauben werden Ende September geerntet und, nach der Kelterung in kleinen Behältern einmischen gelassen bis die für das Produkt kennzeichnenden Farbe und Wohlgeruch ausgelaugt sind. Nach der Gärung erfolgt für 15 Monate die Verfeinerung in Barrique-Fässern und dann für weitere 5 Monate die Perfektionierung in der Flasche. Die Besonderheit des typischen, modernen, einnehmenden Blauburgunder erobert auch den anspruchsvollsten Verbraucher.



EIGENSCHAFTEN

Der Wein ist von rubinroter Farbe, mit einem ausgeprägten Geruch nach Kirsche und Johannisbeere und einem würzigen, weichen und harmonischen Geschmack mit einem leicht bitteren Anklang.



WEIN PAARUNGEN

Empfohlene gastronomische Kombinationen sind gemischtes Gekochtes (Bollito Misto) und weißes Fleisch. Der Wein wird bei einer Temperatur von 18°C serviert.



Der Wein wird gleich nach dem Entkorken bei einer Temperatur von 12°C serviert.



Alkohol 13,0% Vol.

