

Morus Blanc de Noir

TRENTO DOC

VARIETÀ: Pinot Nero

DENOMINAZIONE: Trento Doc

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°



MORI COLLI ZUGNA
CANTINA DAL 1957



VIGNETI

Prodotto da uve Pinot Nero coltivate nelle zone di alta collina fra i 400 e i 700m s.l.m. alle pendici del Monte Baldo, nelle aree di Besagno, Crosano, Cazzano e Castione e selezionate in cantina.

METODO

Le uve selezionate vengono raccolte dalla fine di agosto e dopo la pressatura soffice, i mosti sono avviati alla fermentazione in recipienti di acciaio. Eseguiti i primi travasi, nella primavera successiva si procede poi con il tiraggio per la rifermentazione in bottiglia e il riposo sui lieviti che dura almeno 36 mesi.

CARATTERISTICHE

Spuma cremosa con perlage fine. Colore con riflessi color oro. Profumo intenso con note complesse tipiche del Pinot Nero. Gusto persistente con una freschezza sapida.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e da tutto pasto. Il vino va servito ad una temperatura di 8 gradi.