



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

## Pinot Nero DOC TRENTINO

Dieser anspruchsvolle Wein ist eine Herausforderung für den Önologen sowohl sei es im Feld als auch im Keller. Er vereint betonte Frische mit guten alkoholischen Noten und einer gewissen Adstringenz und kann als idealer Begleiter zu jedem Gericht gereicht werden; er verleiht Braten und Wurstwaren, gebratenem Fisch und fehmischen Gerichten eine ganz besondere Note.

**Alkoholgehalt:** 13,00% vol

**Säuregehalt:** 5,0 g/l

**Restzuckergehalt:** 1,8 g/l

**Jahrgang:** 2017

**Kategorie:** Trockener, gut strukturierter Rotwein

**Trauben:** 100% Pinot Nero

### Weinberge und Weingärten:

Guyot-erziehung, im Cembratal, im unteren Nonstal, auf den umliegenden Hügel von Trient, in Maso Saracini

### Bodenbeschaffenheit:

Lehmhaltiger Boden mittlerer Tiefe; körniges Bodenskelett mit kleinen Gesteinsbruchstücken die eine optimale Entwässerung gewährleisten

### Weinlese:

Handlese ab der dritten Dekade des Monats September

### Weinbereitung und Reifung:

Gärung in Steineichenbottichen, mit von Hand erfolgendes Umwälzen der Maische. Kurze Maischegärung der Traubenbeerenschalen für drei oder vier Tage mit darauffolgender mehrmonatiger Reifung in kleinen Holzfässern

### Reifelagerung in Flaschen:

6 Monate

### Haltbarkeit:

4-5 Jahre und mehr



Formati:



750 ml.



### Farbton

Funkelndes granatrot



### Duft

Maraska-Kirschen und Gewürzkräuter, Pfeffer und Rauchnote



### Geschmack

Frisch und fruchtig, edel und lang anhaltend



### Trinkreife

bereit



### Idealer Begleiter

Zu Braten von weißem und rotem, würzigem Fleisch, Wurstwaren und Salami, Gerichten der chinesischen



### Serviertemperatur

16-18°C

und indischen Küchen