



DOC TRENTINO

PINOT NOIR

Es ist ein schwieriger Wein, eine Herausforderung für den Winzer, sowohl im Weinberg als auch im Keller. Mit seiner ausgeprägten Frische, seinem hohen Alkoholgehalt und seiner Adstringenz ist er ein vielseitiger Begleiter, der zu Braten und Wurstwaren ebenso passt wie zu gebratenem Fisch und ethnischen Gerichten.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:

Mit Guyot bepflanzt, im Val di Cembra, im unteren Val di Non und auf den Hügeln des Trento, in Maso Saracini

Böden:

Ziemlich tiefgründiger, lehmiger Boden mit einem winzigen, körnigen Skelett, das stets eine perfekte Drainage gewährleistet

Weinlese:

Handlese, ab Ende September

Weinbereitung und Reifung:

Gärung in Eichenfässern, mit manuellem Umpumpen. Kurze Mazeration der Schalen für drei oder vier Tage, gefolgt von einer Reifung in kleinen Holzfässern für mehrere Monate

Reifung in der Flasche:

Bis zu 6 Monate

Perspektive für den Verbrauch:

In den ersten Jahren wird er wegen seiner perfekten Synthese von Frische und Weichheit geschätzt. In den folgenden Jahren wird er runder werden.

Jahrgang: 2022

Kategorie: Trockener Rotwein, gute Struktur

Trauben: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 13.0% vol.

Gesamtsäuregehalt: 4,91 g/l

Zucker: 0,3 g/l

Temperatur: 16-18°C

Entwicklungsstand: fertig

Enthält Sulfite



Leuchtendes Granatrot



Marasca und Kräuter, Pfeffer und rauchige Noten



Frisch und fruchtig, elegant und anhaltend

PAARUNGEN

Weißer und roter Braten mit pikanter Note, geräucherte Würste und Salamis, ethnische Gerichte.