



ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

PINOT NERO
TRENTINO DOC RISERVA

Vitigno Pinot Nero

Vigneto Vecchi vigneti a San Michele all'Adige. Viti allevate a guyot. Microclima adatto ad una precoce e completa maturazione delle uve.

Resa per ettaro 50 hl

Vendemmia In agosto vengono tagliati a terra i grappoli in ritardo di maturazione (diradamento). Nella seconda metà di settembre l'uva selezionata viene cernita a mano e raccolta in cassette.

Vinificazione Il pigiato fermenta per 8 giorni a temperatura controllata in vinificatori speciali. Fermentazione malolattica in barriques dove il vino matura per almeno un anno e successivamente in fusti di rovere da 20 o 30 hl per circa 6 mesi. L'affinamento in bottiglia ne completa e ne esalta la qualità.

Caratteristiche Colore rosso rubino, con un profumo finemente fruttato che ricorda ribes rosso e ciliegie. Si distingue per il suo gusto secco, speziato, rotondo e persistente.

Abbinamenti Vino di particolare raffinatezza e morbidezza adatto sia alle carni bianche e rosse che ai formaggi.

DATI ANALITICI MEDI

Alcool
13,0 %

Residuo zuccherino
2 g/l

Acidità
4,5 g/l

Estratto
24 g/l

Servizio
16° - 18°

Invecchiamento
5 anni

