

Maso Cantanghel

Trentino **PINOT NERO Doc** **“FORTE DI MEZZO”**

Affinato in botti di rovere

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino zona collinare (460 m. s.l.m.) Civezzano

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso-calcareo con esposizione sud (400 mt).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato. Resa 50-60 ql/ha

UVE

Pinot nero 100% - cloni 113-114-115-236 portainnesto S04

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La vendemmia cade verso la fine di settembre. Raccolta delle uve in piccole casse dopo scrupolosa cernita. Pigiatura e successiva fermentazione in tini di rovere francese. Le temperature di fermentazione si aggirano sui 28°-35°C con follature giornaliere. Dopo 20-25 giorni si procede alla svinatura in recipienti di acciaio per consentire un primo illimpidimento del vino, dopo il quale si procede al travaso in barriques. La sosta è di 12-18 mesi.

La sosta in piccoli carati affina in modo determinante le caratteristiche di finezza ed eleganza del Pinot Nero senza tradire le sue peculiarità. Rosso rubino vivace e brillante. Deciso e morbido nel gusto. Chiude con note varietali di lampone e ribes rosso.

GRADO ALCOLICO

13,00 %

ABBINAMENTI

Vino da carni bianche e rosse, arrostiti in genere, filetto, selvaggina da piuma, agnello. Vino elegante e raffinato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml



