



RITRATTI PINOT NERO

TRENTINO DOC

Il Pinot Nero trova sulle Colline Avisiane il substrato ideale. I venti nordici che scendono lungo la valle dell'Adige oltre ad asciugare in modo ideale le uve, producono forti escursioni termiche che consentono di fissare gli aromi primari dell'uva. Dal colore granato maturo, il Pinot Nero Ritratti risulta particolarmente invitante al naso con profumi floreali, fruttati e terrosi. In bocca è vivo ed avvolgente, con richiami alle amarene sotto spirito. Il suo equilibrio gustativo lo rende un vino singolare e riconoscibile.

VITIGNO
Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Lavis

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA
Ovest; 380 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Franco-argilloso, fertile, ben drenato originatosi da rocce sedimentarie (siltiti del Werfen)

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO
6.600 ceppi/ha

VINIFICAZIONE
Raccolta manuale delle uve nella seconda decade di settembre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, affinamento in barriques di rovere francese per circa 1 anno, prima dell'imbottigliamento

GRADO ALCOLICO
13%

ABBINAMENTI
Primi piatti caldi come risotto ai porcini e secondi delicati di carni bianche come petto d'anatra alla piastra. Si sposa ottimamente anche con un filetto di carne al pepe verde

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18°

