



Besler Ross

DOLOMITI

Vino di colore rosso rubino con note leggermente violacee. Al naso la nota più evidente è la spezia, pepe in particolare, seguono i caratteri del sottobosco: lampone, marasca, fragola. Al gusto è di media consistenza, fresco, saporito e morbido al tempo stesso, un vino che si potrebbe classificare fra un buon Pinot Nero di montagna e un Sirah del vecchio mondo. Per quanto riguarda l'abbinamento, ottimo risulta con primi piatti, magari anche ricchi in sughi e grassi, bene con carne alla griglia, servito alla temperatura di 16°-17°.

Collocazione geografica del vigneto: Maso Besler situato a Cembra in località Valbona (Valle laterale della Val di Cembra). **Sistema d'allevamento:** Guyot con sistemazione a ritocchino (secondo la massima pendenza che raggiunge nel nostro caso il 50%), 6.200 ceppi per ettaro.

Tipo del terreno: Valbona è stata modellata anticamente dal ritiro di ghiacciai e più tardi dall'opera del torrente Scorzai. Scavando nella roccia porfirica (origine vulcanica) si sono originati dei terreni sabbiosi dal colore bruno scuro, ricchi in scheletro (ciottoli arrotondati).

Uve da cui è prodotto: Pinot Nero, Zweigelt (di origine austriaca), Franconia, Negrara Trentina, Gropello della Val di Non.

Produzione per ettaro: 80 q.li.

Tenore d'alcool: 12,5 %.

Durata prevista del vino: Da bersi nei 5 - 10 anni dalla vendemmia.

Tipo di bottiglia: Bordolese in cartoni da 6 bottiglie.

Etichetta: Dell'artista scultore "Cembrano" Egidio Petri.

Note: Dopo la fermentazione, fatta in tini di legno, invecchiamento in piccoli fusti di rovere per circa 12 mesi. Dopo un'ulteriore sosta in acciaio il vino viene imbottigliato, affinato e commercializzato.