



## Pinot Nero

### DOLOMITI

Vino di colore rosso rubino chiaro, trasparente dal profumo persistente di frutti di bosco, fragole, lamponi.

Palato perfettamente copiante il naso, di bella densità, generoso ed esaltante il frutto: un mirtillo di azzecata viscosità, d'impeccabile pulizia.

Si accompagna bene a carni rosse (arrosto in umido) interessante l'abbinamento con pollame a carne scura quale faraona, piccioni, anatre, oche.

**Collocazione geografica del vigneto:** sul conoide del comune catastale di Faedo in località Rocol a 300 m. s.l.m. con esposizione Sud, località Rodel Pianezzi a 500 m. s.l.m. con esposizione Sud- Ovest, Palai a 700 m. con esposizione Sud; posizioni alquanto ventilate per l'influenza dell'Orca del Garda (vento che trae origine dal vicino gran lago).

**Sistema d'allevamento:** "pergoletta trentina aperta" con 6500 ceppi per ettaro e Guyot con 6200 ceppi per ettaro.

**Tipo di terreno:** dal punto di vista geomorfologico, Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne calcari e dolomie.

Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

**Uve da cui è prodotto:** Pinot Nero (cloni italiani e francesi di Borgogna).

**Produzione per ettaro:** 80 q.li.

**Tenore alcolico:** 12,5 %.

**Durata prevista del vino:** 3 - 4 anni.

**Tipo di bottiglia:** bordolese in cartoni da 6 bottiglie e mezzine (0,375 lt.).

**Note:** fermentazione e breve invecchiamento in inox e legno.

