

PINOT NERO SAN LORENZ 2021



DENOMINAZIONE	Trentino DOC Pinot Nero "San Lorenz"
VARIETÀ	Pinot Nero 100%
ANNATA	2021
VIGNETI DI ORIGINE	San Lorenz a 600 m s.l.m. nel Comune di Cavedine (TN)
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	7.000
RESA PER ETTARO	65 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ANNO DI IMPIANTO	2008, 2011, 2014
VENDEMMIA	Manuale nella terza decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in rosso tradizionale con macerazione sulle bucce in botte di rovere francese. Follature manuali durante la fermentazione alcolica e durante la macerazione. Fermentazione malolattica e affinamento sia in botte di rovere francese sia in barriques (25% nuove e il resto di II°, III° e IV° passaggio). Riposa in bottiglie per altri 6 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	13 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,3 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	1,6 g/l
COLORE	Rosso rubino con deboli riflessi granati.
PROFUMO	Intenso, di frutta rossa (fragola e lampone) e spezia dolce.
GUSTO	Di corpo ed equilibrato, dalla garbata tannicità.
ABBINAMENTI	Primi piatti, secondi piatti leggeri.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 °C
PRODUZIONE ANNUA	8.000 bottiglie