



# PINOT NERO SAN LORENZ 2022



AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER

📍 38010 Faedo (TN) | 📞 +39 0461 650171 | ✉ info@bellaveder.it

# PINOT NERO SAN LORENZ 2022

|                         |  |
|-------------------------|--|
| DENOMINAZIONE           | Trentino DOC Pinot Nero "San Lorenz"   |
| VARIETÀ                 | Pinot Nero 100%  |
| ANNATA                  | 2022   |
| VIGNETI DI ORIGINE      | San Lorenz a 600 m s.l.m. nel Comune di Cavedine (TN)  |
| SUPERFICIE DEI VIGNETI  | 7.000 mq   |
| 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  |