

SAN MATIOT

PINOT NERO

TRENTINO DOC

Il Pinot Nero è un vitigno originario della Borgogna che trova la massima espressione in territori dalle forti escursioni termiche nel periodo della maturazione. Il clima della Valle di Cembra risente dell'influsso delle fredde correnti ascensionali provenienti dalle vicine catene alpine, che fissano la componente aromatica dell'uva. Il *Pinot Nero SAN MATIOT*, ha un colore rosso rubino, un delicato aroma che ricorda i frutti di bosco e la ciliegia, e un gusto morbido, sostenuto da una piacevole sensazione sapida che ne accentua la persistenza.

Vitigno	Pinot Nero
Zona di produzione	TRENTINO/CEMBRA
Composizione del terreno, Esposizione ed altimetria	Est, sud, ovest; 500-700 m s.l.m. Terreno franco-sabbioso, sciolto, di natura porfirica
Forma di allevamento	guyot, pergola semplice trentina spezzata
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	Acciaio

Caratteristiche organolettiche:

Colore	Rosso rubino
Olfatto	Delicato aroma che ricorda i frutti di bosco e la ciliegia
Affinamento	Affinamento in barriques per 6/7 mesi circa, prima dell'imbottigliamento
Gusto	Gusto morbido, sostenuto da una piacevole sensazione sapida che ne accentua la persistenza.
Abbinamenti	Primi piatti caldi come risotto ai porcini e secondi delicati di carni bianche come petto d'anatra alla piastra. Sposa ottimamente anche con filetto di manzo al pepe verde.
Temperatura di servizio	16/18°C
Gradazione alcolica	12,50%
Longevità	2-3 anni

