Pinot Nero

Vitigno: Pinot Nero in varie selezioni clonali
Terreno: calcareo-dolomitico
Età delle viti: anno di impianto 1965
Densità ettaro: 4500 ceppi/ha
Forma di allevamento: Guyot e pergola trentina semplice.
Produzione per ettaro: 45 quintali/ha
Produzione media bottiglie: 6000 bottiglie
Tecnica di vinificazione: vinificazione in rosso a contatto con le bucce per 12/15 giorni
Modi e tempi di conservazione: in barriques per circa 14 mesi e in bottiglia per circa 6 mesi
Degustazione: profumo di frutti rossi con note spezziate ben amalgamate con
i sentori di mora e cioccolata.
Alcool: 13°
Acidità: 4.5-5.0°/..
Longevità: 15/20 anni
Abbinamento: Carni, formaggi , selvaggina.
Temperatura di servizio: 14/16° C

VALLAROM

Il Pinot Nero è uno dei vini tra i più impegnativi da produrre, sia per la difficile gestione in vigna sia per la sua successiva vinificazione ed affinamento.

E' per questo che risulta una perenne sfida per il vignaiolo che si cimenta con questa varietà.

E' il vino della eleganza e morbidezza, con una capacità di invecchiamento fuori dal comune.

Un vino che affascina e intriga.

A Vallarom produciamo Pinot Nero dal 1965 ma abbiamo deciso di imbottigliarlo e commercializzarlo con la nostra etichetta dal 1985.