

## PINOT NERO SAN LORENZ 2017



DENOMINAZIONE	Trentino DOC Pinot Nero "San Lorenz"
VARIETÀ	Pinot Nero 100%
ANNATA	2017
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	40 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ANNO DI IMPIANTO	2008
VENDEMMIA	Manuale nella terza decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in rosso tradizionale con macerazione sulle bucce in tonneaux aperti da 600 litri. Follature manuali durante la fermentazione alcolica e durante la macerazione. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques (25% nuove e il resto di II°, III° e IV° passaggio). Sosta in barriques per 12 mesi con un travaso a fine fermentazione malolattica. Riposa in bottiglie per altri 6 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	13 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	4,95 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	1,5 g/l (in acido tartarico)
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