

Maso Cantanghel

VIGNA CANTANGHEL PINOT NERO Trentino Doc



ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Vigna Cantanghel situata in zona collinare Civezzano (500 m s.l.m.)

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso-calcareo con esposizione sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con una resa 45 ql/ha

UVE

Pinot Nero 100%

RACCOLTA E VINIFICAZIONE

La vendemmia cade dopo la prima decade di settembre. Raccolta delle uve in piccole casse dopo scrupolosa cernita. Pigiatura e successiva fermentazione in tini di rovere francese. Le temperature di fermentazione si aggirano sui 28-35 °C con follature giornaliere. Dopo 20-25 giorni si procede alla svinatura in recipienti di acciaio per consentire un primo illimpidimento del vino, dopo il quale si procede al travaso in barriques. La sosta di 12 mesi in piccoli carati affina in modo determinante le caratteristiche di finezza ed eleganza del Pinot Nero senza tradire le sue peculiarità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino vivace e brillante. Deciso e morbido nel gusto. Chiude con note varietali di lampone e ribes rosso.

ABBINAMENTI

Vino da carni bianche e rosse, arrostiti in genere, filetto, selvaggina da piuma, agnello. Vino elegante e raffinato.

Grado alcolico: 13,50%

Temperatura di servizio: 16 °C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.