



Nome:	Pinot Nero
Denominazione:	Pinot Nero IGP Vigneti delle Dolomiti “Collina Zinzè”
Vitigno:	Pinot Nero 100%
Sistema di coltura:	filare intensivo con potatura a Guyot (n° 9.730 piante / ettaro)
Produzione:	50 hl. per ettaro
Luogo di produzione:	“Collina Zinzè” alle pendici del Monte Baldo (Loc. Sano - Comune di Mori -)
Vinificazione:	Fermentazione sulle bucce per circa dieci giorni. Affinamento del vino in piccole botti di rovere per circa un anno.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rubino chiaro e vivace.
Profumo:	Bouquet caratteristico con sentori di fragola e rosa selvatica.
Sapore:	Fresco e vellutato, delicatamente speziato, piacevole e invitante.
Tenuta all’invecchiamento:	3 – 5 anni. Nel tempo sviluppa profumi di ciliegia selvatica, sentori di piccola frutta rossa ed amarene.
Temperatura di servizio:	16° - 17°
Da servire:	Con piatti estivi e primi piatti saporiti in genere, carpaccio, salumi, affettati misti, formaggi mediamente stagionati, pesce a carni rosse.