



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