



Nome:	Zinzèle
Denominazione:	Pinot Nero IGP Vigneti delle Dolomiti - Riserva
Vitigno:	Pinot Nero 100%
Sistema di coltura:	A filare intensivo con potatura a Guyot. (N.9.730 piante per ettaro).
Cenni storici sul vigneto:	Nel 1991, dopo la bonifica di un antico vigneto a terrazze venne ripristinato il terreno secondo il declivio montano e con tecnica innovativa è stata realizzata la “Collina Zinzèle” dai filari bassi, disposti nel senso della massima pendenza, ad alta densità con lo scopo di ottenere una bassa resa per vite ed una elevata qualità delle uve.
Produzione:	40 hl. per ettaro.
Luogo di produzione:	Vigneto “COLLINA ZINZÈLE”. (Località Sano Comune di Mori -TN-).
Vinificazione:	Fermentazione sulle bucce per 2 settimane. Invecchiamento del vino in piccole botti di rovere francese per circa 24/36 mesi e lungo affinamento in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso con riflessi lievemente granati.
Profumo:	Intenso con sentori di frutta piccola di sottobosco (fragole e more), ciliege selvatiche e amarene, sensazioni di spezie varie (liquirizia, vaniglia, ecc.).
Sapore:	Una leggera tannicità e la robustezza dovuta alla giovane età, sottolineano il carattere forte di questo vino adatto all’invecchiamento. Con l’affinamento in bottiglia il vino ammorbidirà i suoi tannini evidenziando sensazioni più complesse e morbide.
Tenuta all’invecchiamento:	6 - 9 anni.
Temperatura di servizio:	17° - 18° C.
Da servire:	Ottimo con selvaggina, filetti di carne e formaggi stagionati.