



Pinot Nero 2019

Cantina: Maso Grener

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Trentino Alto Adige

Vitigni: 100% Pinot Nero

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT

Annata: 2019

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Abbinamenti: Cacciagione, Carni Bianche

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Maso Grener Pinot Nero IGT Vigneti delle Dolomiti debutta con la vendemmia 2019 e rappresenta il risultato della vinificazione delle prime uve prodotte dall'ampliamento del Vigna Bindesi. Per l'impianto abbiamo utilizzato 5 cloni di Pinot Nero particolarmente adatti per la vinificazione "in rosso" (CL777-CL943-CL828-CL459-CL165, tutti su portainnesto SO4). La terra "rossa" dei Bindesi dona al vino eleganza e longevità e allo stesso tempo lo rende un vino fruibile anche quando giovane. Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate direttamente in tini di legno, aperti nella parte superiore, per permettere le operazioni di follatura. La temperatura di macerazione e di fermentazione viene controllata attraverso lo scorrimento di acqua fredda. In seguito ad una breve macerazione di 10 giorni, la fermentazione viene completata in botte di rovere, dove avviene anche la fermentazione malolattica e l'affinamento fino al momento dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

Il Maso Grener Pinot Nero è luminoso e attraente con un colore rosso diafano. I profumi sono dolci di ciliegie, ribes e spezie. Il gusto fragrante ricorda i piccoli frutti di bosco e in bocca si apprezza la sua facile beva. Il Maso Grener Pinot Nero si abbina particolarmente bene con carni bianche, pollame, cacciagione (fagiano e anatra), formaggi delicati.