



## Vigna Bindesi 2018

*Cantina:* Maso Grener

*Denominazione:* Trentino DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Trentino Alto Adige

*Vitigni:* 100% Pinot Nero

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Trentino DOC

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 18 mesi in Botte di Rovere

*Abbinamenti:* Cacciagione, Carni Bianche,  
Formaggi Freschi

*Temperatura di servizio:* 16-18 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il suolo di Vigna Bindesi, a Pressano, che domina dall'alto la Valle dell'Adige, è "rosso", antico, di natura siltitica, caratteristiche che donano al vino finezza e longevità; se conservato bene in cantina, il Vigna Bindesi Pinot Nero di Maso Grener può esprimersi al meglio nel tempo. 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. La macerazione prosegue per 15 giorni, in seguito la fermentazione viene completata in barrique di rovere, dove avviene anche la fermentazione malolattica e l'affinamento. L'imbottigliamento del Vigna Bindesi di Maso Grener avviene a circa un anno e mezzo di distanza dalla vendemmia.

## Note di degustazione

L'aroma del Vigna Bindesi Pinot Nero di Maso Grener è varietale, leggermente fruttato – con un accenno di frutti rossi e amarene, minerale, lievemente pungente. Il vino ha un leggero profumo di legno, ben percepibile e integrato nell'aroma complessivo. Il gusto di Vigna Bindesi di Maso Grener e il suo corpo sono bilanciati correttamente e rendono questo vino piacevole al palato, Il Pinot Nero Vigna Bindesi si abbina particolarmente bene con carni bianche, pollame, cacciagione (fagiano e anatra), formaggi delicati.