



maso michei

Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti I.G.T.



Il pinot nero è uno dei pochi vitigni che si presta alla coltivazione in alta quota. Il nostro, coltivato con passione e rispetto in mezzo ai boschi della Valle dei Ronchi, si esprime in un vino elegante, equilibrato e di lunghissima durata.

Profilo sensoriale: il colore è rosso rubino tenue. Al naso esprime tutta la sua fragranza di mirtillo, fragola e lampone, poi prosegue su note speziate tenui di tabacco e fieno che si completano nel corso dell'affinamento in bottiglia. In bocca è caldo, ampio e vellutato, di notevole struttura ed eleganza.

Abbinamenti consigliati: primi piatti a base di ragù saporiti e decisi. Si abbina poi con carni bianche e rosse arrosto o alla griglia.

Temperatura di servizio: 17-18°C.

Zona di produzione: Ronchi di Ala (Trento) da 820 a 900 metri di altitudine.

Vitigno: pinot nero 100%

Composizione del suolo: suolo complesso e variegato con prevalenza di roccia calcarea e marnosa.

Vigneto-sistema di allevamento e principali interventi colturali: spalliera con potatura a Guyot, con densità di impianto di 5.600 ceppi per ettaro, esposizione sud ovest.

Vendemmia: totalmente manuale in cassette da 20 kg, inizia nella seconda metà di settembre.

Vinificazione: pigiatura, diraspatura e carico in serbatoi di cemento da 25 ettolitri. Due volte al giorno nel corso della fermentazione vengono effettuate delle follature manuali (affondamento delle vinacce nel mosto) con arieggiamento del mosto. Dopo la svinatura il vino è posto in barili di rovere dove effettua la fermentazione malolattica e matura per 10-12 mesi.

Conservazione: a bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente, si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16-18° C. e al buio.

Bottiglia e contenuto: bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente.