



CANTINA D'ISERA

## Pinot Nero Trentino • D.O.C.

Il Pinot Nero è un vitigno di origine francese che ha trovato in alcune micro-aree del Trentino l'habitat ideale. Coltivato sulla collina di Isera, il Pinot Nero Novecentosette riesce a esprimere carattere e personalità. Seta in bocca, si presenta vivo ed avvolgente, ricordando nel retrogusto aromi fruttati di frutti di bosco e amarene, che troviamo in prima sensazione al naso.

### Abbinamenti:

gli abbinamenti gastronomici consigliati sono la cacciagione, quale il piccione, l'anatra e la beccaccia, o gli arrosti di selvaggina.

### Vitigno: Pinot Nero

### Esposizione e altitudine:

EST 400 m s.l.m.

### Composizione del terreno:

tessitura franca / franco-sabbiosa con scheletro mediamente scarso, più presente in profondità, di origine calcarea.

### Forma di allevamento:

Guyot

### Vinificazione:

raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in botte e in vasca in acciaio prima dell'imbottigliamento.



Der Lagrein ist ein regionaler lokaler Wein, der seit Jahrzehnten auch in unserem Tal großflächig angebaut wird. Der Lagrein Novecentosette hat eine kräftige rubinrote Farbe mit violetter Schimmer. Das Bukett hat eine fruchtige Note, die an reife Kirschen mit leichten Gewürz- und Vanilledüften erinnert. Am Gaumen ist er voll und intensiv mit einer guten Süffigkeit und einen guten lange anhaltenden Abgang.

### Speisenbegleitung

Er passt zu Ochsenschmorbraten mit Polenta, rotem gegrilltem Fleisch, Wild und Hartkäse.

### Rebsorte: Pinot Nero

### Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH 400 m ü.M.

### Bodenbeschaffenheit:

lehmiger/sandig-lehmiger Aufbau mit mittelschwachen Bodenskelett, das in der Tiefe stärker vorhanden und kalkhaltigen Ursprungs ist.

### Anbauform:

Guyot

### Vinification:

Handlese in der zweiten Septemberhälfte. Rotweibereitung und Maischegärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Veredelung im Fass und im Stahlbecken vor dem Abfüllen.