



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 arrostiti 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.



Pinot Noir is a grape variety of French origin that has found its ideal habitat in certain micro-areas of Trentino. Cultivated on the hill of Isera at about 400 metres, on terraces of glacial origin consisting mainly of gravel and limestone sands, Pinot Noir Novecentosette manages to express character and personality.

Food pairing:

Recommended gastronomic pairings are game, such as pigeon, duck and woodcock, or roast game.

Vine: Pinot Noir

Exposure and altitude:

EAST 400 metres above sea level.

Soil composition:

loose/loamy-sandy texture with medium-poor skeleton, more present in depth, of limestone origin.

Training system:

Guyot

Vinification:

manual harvest during the last ten days of September. Red vinification and fermentation at controlled temperatures in stainless steel tanks. Refinement in steel tanks and casks before bottling.