



# **PINOT NERO**

## **VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP**

### **Selezione**

**Marco Donati**

#### **ZONA DI PRODUZIONE**

da uve dei vigneti sulle alte colline nella Valle Laghi a Castel Madruzzo

#### **VITIGNO**

PINOT NERO 100%. Clone di Pinot Nero con grappolo spargolo e una bassissima resa per ettaro.

#### **TECNICA DI VINIFICAZIONE**

macerazione tradizionale delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con follature in taniche di acciaio. Grazie a queste tecniche le sostanze coloranti e gli aromi contenuti nella buccia vengono estratti e passano al vino. Affinamento in barrique di rovere francese per diversi mesi.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** rosso rubino

**PROFUMO:** fruttato, con sentori di ribes nero, fragolina di bosco e spezia

**GUSTO:** elegante, nobile, armonico

**GRADAZIONE:** 12,5% VOL.

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

servire a 18° C

#### **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

carni bianche e rosse, si esalta particolarmente con il bollito misto. Perfetto con formaggi a media stagionatura, arrosti di selvaggina.

#### **CONSERVAZIONE E DURATA**

si conserva bene per una decina di anni

#### **CURIOSITA'**

Il termine "pinot" sembra derivare da "pigna", e più specificatamente "piccola pigna", a significare sia la modesta dimensione del grappolo, che la caratteristica di avere gli acini fitti, appressati, appunto come le squame di una pigna.

MARCO DONATI

Via C. Battisti 41 – 38016 Mezzocorona /TN – Tel. 0461/604141

e-mail : [info@cantinadonatimarco.it](mailto:info@cantinadonatimarco.it)

[www.cantinadonatimarco.it](http://www.cantinadonatimarco.it)