

PINOT NERO FAEDI 2016



| | |
|---------------------------|---|
| DENOMINAZIONE | Trentino DOC Pinot Nero Riserva Faedi |
| VARIETÀ | Pinot Nero 100% |
| ANNATA | 2016 |
| VIGNETI DI ORIGINE | Coveli, Maso Belvedere, Comune di Faedo |
| SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ | 3.800 |
| RESA PER ETTARO | 60 q.li/ha |
| ESPOSIZIONE | Sud-ovest |
| FORMA DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| ANNO DI IMPIANTO | 2002 |
| VENDEMMIA | Manuale nella prima decade di settembre. |
| VINIFICAZIONE | Vinificazione in rosso tradizionale con macerazione sulle bucce in tonneau aperti da 600 litri. Follature manuali durante la fermentazione alcolica e durante la macerazione. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques: 25% nuove e il resto di II°, III° e IV° passaggio. Sosta in barriques per 12 mesi con un travaso a fine fermentazione malolattica. Riposa in bottiglie per altri 10 mesi. |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 13,5 % Vol |
| ACIDITÀ TOTALE | 4,9 g/l (in acido tartarico) |
| ZUCCHERI RESIDUI | 0,9 g/l (in acido tartarico) |
| COLORE | Rosso rubino con deboli riflessi granati. |
| PROFUMO | Intenso, di frutta rossa matura (ciliegia e lampone) e spezia dolce. |
| GUSTO | Di corpo ed equilibrato, dalla garbata tannicità. |
| ABBINAMENTI | Primi piatti, secondi piatti leggeri. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18-20 °C |
| PRODUZIONE ANNUA | 3.200 bottiglie |