

*Pinot Nero* - Vigneti delle Dolomiti - I.G.T.



ALBINO  
ARMANI  
VITICOLTORI DAL 1407

TRENTINO

Pinot Nero - Vigneti delle Dolomiti - I.G.T.



## 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 5600 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. ed al buio.

Bottiglia e contenuto: bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente



ALBINO  
ARMANI  
VITICOLTORI DAL 1407

TRENTINO

## Pinot Nero- Vigneti delle Dolomiti- I.G.T.

*Pinot Nero is one of the few vines that is adapted to be grown at high altitude.*

*Ours is cultivated with passion and respect among the woods of Valle dei Ronchi and is expressed in a wine that is elegant, balanced and longlasting.*

Sensory profile: *light ruby red in colour. On the nose it reveals all its aromas of blueberry, strawberry and raspberry; then evolves into spicy notes of tobacco and hay that continue to refine in the bottle.*

Food pairings: *first courses with tasty and decisive sauces. Goes well with red and white roasted and grilled meat.*

Serving temperature: *17-18° C.*

Production zone: *Ronchi di Ala (Trento) 820 900 meters a.s.l.*

Grape varieties: *pinot nero 100%*

Soil composition: *complex and variable soil, mainly composed of calcareous and marly rocks.*

Vineyard-growing systems and principal training forms: *Guyot, with a plant density of 5600 vinestocks per hectare; south west exposure.*

Harvest: *completely manual in 20 kilo trays, in the middle of September.*

Vinification: *the grapes are gently pressed, de-stemmed and placed in 25 litre cement tanks. Punching down the cap is manually done twice a day during the fermentation. After draining off, the wine is placed in oak barrels where the malolactic fermentation takes place. Maturation 10-12 months.*

Conservation: *in standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16-18°C in the dark.*

Bottle and content: *bordolese bottle of 0,75 lt.*

Packaging: *box containing 6 bottles positioned vertically*

Pinot Nero - Vigneti delle Dolomiti - I.G.T.

