

MASO POLI

TRENTINO PINOT NERO DOC



ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene dai vigneti di Maso Poli a Pressano di Lavis, situati tra i 300-400 m.s.l.m. in terreni di buona struttura argillosa, di origine morenico-alluvionale. Una parte del vigneto di Pinot Nero è stato messo a dimora nel 1978 e una parte nel 1988, il sistema di coltivazione è la pergola semplice trentina che permette di mantenere in ombra le uve conservando al meglio le note fruttate. La raccolta è rigorosamente manuale con una accurata selezione dei grappoli; le uve vengono solamente diraspate con una leggera pigiatura e poste in vasca di fermentazione. Dopo una macerazione di 12-15 giorni con costanti e continue follature, il Pinot Nero viene svinato e messo in barriques per 12 mesi, poi segue travaso, filtrazione, imbottigliamento e un ulteriore affinamento di 6/8 mesi in bottiglia.

VITIGNO :

Pinot Nero : si presenta con un grappolo piccolo, cilindrico, spesso alato e compatto; un acino medio di colore blu-nero con polpa succosa e dolce. Ha una foglia di grandezza media, tondeggiante e per lo più trilobata.

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore rosso rubino carico, caldo e brillante.

Profumo intenso, garbato e caratteristico con sentori di sottobosco, fruttato con aromi che ricordano ribes e ciliegia. Sapore secco, asciutto su elegante fondo amarognolo, sapido e morbido.

CONSUMO OTTIMALE:

Il periodo ideale per il consumo è entro i 5 anni.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Accompagna perfettamente la carne, in particolare filetti, costate e grigliate miste .

TEMPERATURA :

18°C. Stappare la bottiglia un' ora prima del servizio.