



ISSATO PINOT NERO TRENTINO DOC

Nel rubino intenso della sua nuance, raccoglie la persistente eleganza di frutti di bosco, spezie e vaniglia.

Pinot Nero Issato è ottenuto esclusivamente da uve Pinot Nero coltivate nei vigneti collinari circostanti la cantina in località Salim a Drena. La vicinanza al bosco, l'ottima esposizione al sole unite alla brezza dell'Ora del Garda permettono un'ottima maturazione delle uve che seguita da una accurata selezione dei grappoli migliori conferisce al Pinot Nero Issato una splendida armonia tra gusto e olfatto.

VIGNETI

Zona	Salim, nel comune di Drena
Altitudine	450-600 m.s.l.m.
Esposizione	sud-est / sud-ovest
Terreni	argilla rossa ricca di struttura
Forma di allevamento	Guyot
Età	25 anni

VINIFICAZIONE

In seguito ad un'attenta selezione in vigneto, l'uva viene diraspata e lasciata fermentare con le proprie bucce in acciaio. Delicati rimontaggi e follature consentono l'estrazione di colore e aromi. A fine fermentazione avviene la separazione del vino dalle bucce e una soffice pressatura di queste ultime. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene lasciato maturare in barrique di legno per circa 12 mesi. In seguito all'imbottigliamento il vino affina per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

VINO

Denominazione	Pinot Nero Trentino DOC
Gradazione alcol	12.5 %
Residuo zuccherino	2 g/l
Varietà	100% Pinot Nero
Produzione	50 hl/ha

CARATTERISTICHE DEGUSTATIVE

Issato Pinot Nero presenta un colore rosso rubino chiaro. Il bouquet si apre con aromi delicati di frutti di bosco. Alla fine si percepiscono note speziate e di vaniglia. Al palato si presenta armonioso e vellutato con una struttura elegante ed un finale morbido e persistente.

ABBINAMENTI

Si sposa molto bene con primi piatti ricchi e carne rossa o selvaggina.

Prodotto da Maso Salim s.r.l.

Località Salim 1, 38074 Drena TN _ ITALIA _ Tel. +39 0464 311293 _ M. +39 329 1793823 _ info@cantinasalim.it _ www.cantinasalim.it