

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 6 mesi. In seguito all'imbottigliamento il vino affina per

## **VINO**

Denominazione Pinot Nero Trentino DOC Gradazione alcol 12.5 %

Residuo zuccherino 2 g/l 100% Pinot Nero Varietà

**Produzione** 50 hl/ha

## CARATTERISTICHE DEGUSTATIVE

Il Pinot Nero Issato 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 armonico e vellutato con una struttura elegante ed un finale morbido e persistente.

## **ABBINAMENTI**

Si sposa molto bene con primi piatti di pesce leggeri ma anche carne rossa o formaggi stagionati.