

Vigna Bindesi Pinot Nero Trentino DOC

Il suolo di Vigna Bindesi, a Pressano, che domina dall'alto la Valle dell'Adige, è "rosso", antico, di natura siltitica, caratteristiche che donano al vino finezza e longevità; se conservato bene in cantina, il **Vigna Bindesi Pinot Nero** di Maso Grener può esprimersi al meglio nel tempo.

Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate direttamente in tini di legno, aperti nella parte superiore, per permettere le operazioni di follatura. La temperatura di macerazione e di fermentazione viene controllata attraverso lo scorrimento di acqua fredda. La macerazione prosegue per 15 giorni, in seguito la fermentazione viene completata in barrique di rovere, dove avviene anche la fermentazione malolattica e l'affinamento. L'imbottigliamento avviene a circa un anno e mezzo di distanza dalla vendemmia.

L'aroma del **Vigna Bindesi Pinot Nero** di Maso Grener è varietale, leggermente fruttato – con un accenno di frutti rossi e amarene, minerale, lievemente pungente. Il vino ha un leggero profumo di legno, ben percepibile e integrato nell'aroma complessivo. Il suo gusto e il suo corpo sono bilanciati correttamente e rendono questo vino piacevole al palato.

VITIGNO

Pinot Nero

Età delle viti: 30

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne di Maso Grener, in località Bindesi, collocate ad un'altitudine di 400- 450 m s.l.m., con esposizione a ovest.

SUOLO

Terreno di origine siltitica (siltiti del Werfen), ben drenato, di un caratteristico colore bruno-rossastro, che da il nome alle cosiddette "Terre Rosse".

ABBINAMENTO

Il Pinot Nero Vigna Bindesi si abbina particolarmente bene con carni bianche, pollame, cacciagione (fagiano e anatra), formaggi delicati.

