



MECZAN Pinot Nero

Il Pinot Nero Meczan presenta le caratteristiche tipiche di questo nobile vitigno. È l'ideale per un consumatore che da un Pinot Nero desidera soprattutto morbidezza, fragranza ed un netto carattere fruttato. Color rosso rubino vivace con sfumature granata, ha profumi freschi, esuberanti, accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia, è molto armonico, equilibrato, privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato.

Il Pinot Nero venne introdotto con successo in Trentino Alto Adige all'inizio del 19° secolo. Ben presto i dolci declivi e il microclima dell'altopiano di Mazon dimostrarono di saper offrire le condizioni ideali per produrre Pinot Nero di statura internazionale. La nostra famiglia e la nostra cantina vantano oltre un secolo di esperienza nella cura di questo nobile vitigno. Oggi coltiviamo con successo il Pinot Nero nelle migliori particelle ed esposizioni della regione.

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Conglomerato di argilla, calcare e porfido.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono separate dai raspi al 75% e per il 25% versate intatte nelle botti. La fermentazione dura circa 10 giorni e durante questo periodo il mosto rimane sempre a diretto contatto con le bucce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Consigliabile con pollame nobile, arrostiti, primi piatti con ragù di carne.

FORMATO DISPONIBILE

