



Disegno in etichetta di Marco Arman

Pinot Nero

Il Pinot Nero è l'antenato del Pinot Bianco e del Pinot Grigio e, tra i vini rossi, è considerato uno dei più pregiati, nonché il più difficile da produrre. In Valle di Cembra trova il suo habitat ideale in quanto predilige terreni di collina asciutti e non eccessivamente ricchi.

Invecchia in barriques per 10/12 mesi e affina in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

VITIGNI: Pinot Nero in purezza

VIGNETI: Pózza de Crós, Saosènt e Piagge (Cembra)

ALLEVAMENTO: gujot tra 450 e 550 metri s.l.m.

TERRENO: di origine porfirica ed argilloso

PRODUZIONE UVA: 65 q.li/ha (disciplinare DOC 120 q.li/ha)

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: in acciaio inox a temperatura controllata, in barrique, in bottiglia

COLORE: rosso rubino

PROFUMO: fruttato, gradevole con sentori di ciliegia

GUSTO: secco, fresco. Maturato in barrique acquista sentori di vaniglia risultando morbido e vellutato

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: adatto per accompagnare piatti a base di maiale, agnello e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

“Legare” la vigna con i vimini è un atto che racchiude una conoscenza antica tramandata da generazioni lontane. Implica un contatto manuale ed un’abilità che nella ripetizione si adatta singolarmente al tralcio, al sostegno, al filo.

Il movimento è nuovo ogni volta e si esplica in gesti originali e unici, come spesso succede al contadino.

E’ cura, attenzione e rispetto, come esige l’arte di amare.

Valle di Cembra, aspra e forte, dall’inconfondibile aspetto. Terreni coltivati a vite su audaci terrazzi che sembrano sfidare le leggi di gravità. Suggestivo alternarsi di docili colline e ripidi pendii in equilibrio sul torrente Avisio: un ambiente con il quale l’uomo si è confrontato con sacrificio e umiltà, e che ha coltivato fin dal tempo preromano dei Reti.

La Società Agricola Zanotelli si inserisce nella storia di questo territorio con impegno e spirito di innovazione per ottenere sempre il meglio dalla propria terra. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell’intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.