







PINOT NERO



Una delle varietà più nobili al mondo, il Pinot Nero, ha trovato casa in Trentino Alto Adige ormai da quasi due secoli: ma solo nei vigneti di collina più vocati riesce a esprimere al meglio quelle caratteristiche di eleganza che lo rendono un vino così amato. Da decenni Marco e Stefano Pisoni hanno investito su questo vitigno, partendo da un'accurata scelta dei cloni fino alla selezione delle migliori barriques per l'affinamento: la vittoria al Concorso Nazionale del Pinot Nero nel 2009 ha rappresentato il coronamento di un lungo lavoro, che ancora prosegue per regalare a tutti gli amanti di questa varietà un'interpretazione inconfondibile e intrigante, che non rincorre la Borgogna ma valorizza ed esalta il terroir della Valle dei Laghi.

One of the noblest varieties in the world, Pinot Nero found a home in Trentino Alto Adige almost two centuries ago. However, only in the most suitable vineyards on the hills it manages to express those characteristics of elegance that make people so fond of it. For decades Marco and Stefano Pisoni have been investing on this vineyard, starting from an accurate choice of the clones, up to the selection of the best barriques for aging. Winning the national Pinot Nero contest in 2009 represented the successful completion of a long work, that keeps going on in order to offer to all the lovers of this variety an unmistakable and intriguing interpretation, one that does not run after Burgundy but enhances and glorifies the terroir of Valle dei Laghi.

-  Pinot Nero
-  San Siro
-  calcareo | chalk
-  guyot
-  24 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia | 24 months in barrique and 12 months in bottle
-  *Il Pinot Nero è l'abbinamento perfetto per i sapori del bosco, dai porcini fino al tartufo, che siano protagonisti di un grande primo piatto o in accompagnamento alle carni bianche, al pollame o alla selvaggina da piuma. | Pinot Noir pairs perfectly with the tastes and flavour of the wood, such as porcini mushrooms or truffles, in a great main course or with white meat, poultry or feathered game.*

Annata | Vintage: 2020

Alcol | Alcohol (%Vol): 13,5

Acidità totale | Total acidity (g/L): 5,4

Estratto secco | Dry extract (g/L): 32

Zucchero residuo | Residual sugar (g/L): 2