

SILVESTER

PINOT NERO RISERVA

DENOMINAZIONE: Trentino D.O.C.

VITIGNI: Pinot Nero in purezza

VIGNETO: Cancòr (Cembra)

TERRENO: Suoli porfirici di origine vulcanica a tessitura franco-sabbiosa con elevato contenuto di scheletro e ottimo drenaggio. La bassa fertilità naturale e la matrice minerale favoriscono equilibrio vegeto-produttivo, maturazioni graduali e vini caratterizzati da freschezza, sapidità e mineralità.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tra 500 e 550 m s.l.m.

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata, affinamento 12 mesi in barrique di rovere francese e almeno 3 anni in bottiglia.

ALCOOL: 13,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Rosso rubino chiaro. Fruttato, secco e fresco con sentori di vaniglia e ciliegia. Tannini morbidi e vellutati.

A TAVOLA: Servire a 16 °C.

Perfetto per accompagnare piatti a base di maiale, agnello e selvaggina.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2006

Nel 1946 Silvio ed Ester unirono le loro vite dando origine a una storia di famiglia, passione e dedizione alla viticoltura. Sessant'anni dopo nasce Silvester, una riserva che ne celebra il legame e le radici custodite da generazioni dalla famiglia Zanotelli. Questo vino prende vita nel cuore della Valle di Cembra, tra vigneti terrazzati sostenuti da muretti a secco, dove la viticoltura è un gesto di cura e rispetto per il territorio. Da una rigorosa selezione delle migliori uve di Pinot Nero nasce una riserva di eleganza e personalità.



TRENTINO D.O.C. PINOT NERO RISERVA