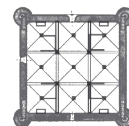


Brusafer Pinot Nero 2022 Trentino Superiore DOC

BRUSAFER



Il Pinot Nero è un vitigno di antica origine, dato che tracce della sua coltivazione risalgono all'epoca romana; possiamo senz'altro affermare che è da questa varietà che nascono alcuni tra i rossi più famosi al mondo, oltre a Champagne e spumanti altrettanto prestigiosi. Ed è probabilmente per questo motivo che se ne è tentata la diffusione in molte zone viticole ma con risultati sul piano qualitativo spesso deludenti; infatti il Pinot nero è particolarmente esigente in quanto ad ambiente di coltivazione; predilige terreni collinari, aree ventilate e fresche comprese tra il 46° e 51° parallelo a latitudine nord. La similitudine fra le caratteristiche pedologico-climatiche della Borgogna, da cui è originario il Pinot Nero ed il Trentino, ha fatto sì che tale vitigno si sia diffuso in particolare in aree collinari con risultati di notevole pregio.

ZONA DI PRODUZIONE

Ottenuto da una selezione particolare di uve Pinot Nero coltivate sulla fascia collinare di Trento nella località di Povo e fra i comuni di Besagno e Cazzano sulle pendici del monte Baldo. Mediamente, l'altitudine dei vigneti è di 400 m s.l.m. L'ambiente di coltivazione è caratterizzato da versanti in pendenza, con esposizioni che variano da sud-ovest a sud-est a seconda della zona. I terreni sono di origine glaciale e calcarei nella zona di Povo; profondi, ben strutturati e di natura vulcanica (Basalti) nella zona di Cazzano e Besagno in Vallagarina. Il clima è "di transizione" tra quello prealpino (massimo delle precipitazioni in autunno e tarda primavera) e quello continentale subalpino (massimo delle precipitazioni in estate) con forti escursioni termiche tra la notte e il giorno.

DENOMINAZIONE

Trentino Superiore DOC

VITIGNI

Esclusivamente Pinot Nero, prodotto in vigneti allevati a Guyot, con densità di impianto pari a 5.000 ceppi a ettaro

DATI ANALITICI

Alcool: 13,50
Acidità totale: 4,65
Estratto secco totale: 27,30
Zuccheri residui: secco;
Contiene solfiti.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve perfettamente sane e mature, raccolte e selezionate manualmente alla metà di settembre, sono state diraspate mantenendo più possibile l'acino intero ed il mosto ottenuto è stato vinificato in piccoli serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata non superando mai i 25° C. La durata della fermentazione del mosto a contatto con le bucce è stata di circa 15 giorni. Dopo la fermentazione alcolica, il vino è stato affinato esclusivamente in barrique di rovere francese da 225 l. per circa un anno. Prima di essere messo in vendita il vino affina in bottiglia per circa 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso granato vivo. Bouquet complesso ed elegante, alle note di ciliegia matura si aggiungono profumi speziati e note di incenso. Al palato esprime struttura di grande equilibrio e una grande persistenza di sapori che si esaltano nel retrogusto fruttato e setoso. Un vino che si esprime con una grande eleganza.

ABBINAMENTI

Antipasti a base di salumi stagionati, con della pasta al ragù di selvaggina e con secondi di carni bianche, come il pollame arrosto e con altri piatti tipici della cucina Trentina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

18 °C



Cavit S. C. Sede Legale: Via del Ponte 31, 38123 Trento
Tel 0461.381711 | email: cavit@cavit.it | sito web: www.cavit.it

FB: [@cavitvinitrentini](https://www.facebook.com/cavitvinitrentini) IG: [@cavitvinitrentini](https://www.instagram.com/cavitvinitrentini)

CAVIT
TRENTO