



## Heredia Pinot Nero

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Per denominare i vini si privilegiava in passato il nome del vitigno anziché l'origine geografica, dimenticando così che un vitigno, pur ottimo, se coltivato in un ambiente poco adatto non darà mai vini di qualità. Per questo desideriamo sottolineare che le uve dalle quali è stato prodotto questo Pinot-Nero sono state coltivate in Trentino in piccoli appezzamenti collinari a quote comprese tra i 300 ed i 450 metri.

Le uve provenienti da piccoli vigneti sui fianchi delle vallate con buona esposizione e ventilazione, su terreni autoctoni o di accumulo, poveri di sostanza organica, vengono raccolte a mano, ed arrivate in cantina, diraspate con cura e fatte fermentare in piccoli recipienti d'acciaio con frequenti rimontaggi allo scopo di mantenere sommerso il "cappello" formato dalle bucce, ed in questo modo estrarre delicatamente le sostanze aromatiche e tanniche in esse contenute. Dopo 8/10 giorni in cui avviene la fermentazione alcolica ad una temperatura che non supera i 25/27°C, il vino nuovo viene posto in piccole botti di legno dove completa, con la fermentazione malolattica, la sua formazione. Segue quindi un primo travaso ed inizia l'affinamento in barriques di diverso legno ed età, terminato il quale segue un assemblaggio in acciaio e dopo poco l'imbottigliamento.

Il colore è quello caratteristico di questo nobile vitigno: rosso rubino tenue. Profumo fruttato di amarena e marasca con note che ricordano anche i piccoli frutti di bosco maturi. In bocca è setoso ed elegante in quanto sa porsi incisivo senza risultare prevalente. Nel finale ci sorprende una lieve indicazione di acciuga.

### Abbinamenti ideali alle pietanze

La sua freschezza gli permette di essere servito a tutto pasto e si accosta con soddisfazione a risotti e bolliti. Si presta senz'altro all'affinamento in vetro.

Va servito a temperatura di 18°C.

ALCOOL	13 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5,3 g/l circa
DENOMINAZIONE	TRENTINO "DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA"
TIPOLOGIA	Rosso
UVA	Pinot Nero, cloni: principalmente il 777
BOTTIGLIE PRODOTTE	5.000
ZONA DI PRODUZIONE	Piccoli vigneti sopra la città di Trento.
ORIENTAMENTO/ESPOSIZIONE	Principalmente a Sud-sud/ovest
SUOLO	Prevalentemente calcareo di medio impasto e fertilità
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot od altre forme a spalliera che riducono la carica di gemme per ceppo
NUMERO CEPPI PER ETTARO	3500/5000
ANNO DI IMPIANTO	Vigneti con più di 10 anni.
PRODUZIONE PER ETTARO	110 q.li per ettaro
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Mese di settembre