

Italian Market Only

Pinot Nero Riserva Trentino DOC

Neil e Maria Empson hanno creato Bollini per colmare una lacuna nel mercato dei vini di qualità provenienti dalle colline alpine del Friuli e del Trentino nel 1979. Il loro obiettivo era quello di mostrare l'eccellenza e la coerenza delle varietà internazionali coltivate nelle fresche regioni nord-orientali italiane, mantenendo i prezzi a prezzi accessibili. Scelte posizioni in pendio, sbalzi di temperatura ideali giorno / notte, buona ventilazione e complessità e mineralità che provengono dal suolo, contribuiscono tutti a ottenere frutti concentrati e altamente estratti.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 90/100

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Pinot Nero
Temperatura di fermentazione:	22 - 24 °C.
Fermentazione malolattica:	Si
Contenitori per l'invecchiamento:	Barriques di rovere francese
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	6 mesi in acciaio inossidabile
Invecchiamento in bottiglia:	8 - 12 mesi
Tappo:	Sughero

Vigna

Location della vigna:	A Est della provincia di Trento
Composizione del suolo:	Varia da calcareo ghiaioso a calcareo argilloso
Altitudine:	350- 450 metri sul livello del mare
Esposizione:	Sud-Ovest
Età delle viti:	Circa 20 anni, non di meno

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Di colore rosso rubino chiaro, con sentori di ciliegia, marasca e spezie. Al palato, frutta elegante, ben integrata con note speziate del legno e sfumature dolci tostate. Buona persistenza, corpo medio, spiccata eleganza e finezza
Temperatura di servizio:	18-20 °C

Abbinamenti gastronomici:	Ideale con piatti a base di carne rossa, antipasti saporiti e formaggi stagionati
Alcool:	13%

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.