



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.