

LE SELEZIONI MOKNER

Pinot Nero

TRENTINO DOC

MOKNER UN NOME DI ANTICHE ORIGINI
RIFERITO A FAMIGLIE CHE SI DEDICAVANO
ALL'AGRICOLTURA MONTANA IN TRENTINO.



DOC TRENTINO

La regione produttiva si identifica con il Trentino viticolo e in essa il Pinot Nero trova piccoli spazi di estrema significatività. Preferisce le zone collinari con altitudine di 400/700 m, ben ventilate con terreni ghiaiosi ben esposti. Vigneti allevati con il sistema Guyot e cordone speronato a bassa produttività.

VINICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva è raccolta a mano, scelta con cura, diraspata, quindi posta a fermentare in recipienti di acciaio inox di piccola capacità a temperatura di 22-25°C.

Dopo la fermentazione malolattica il vino è posto in barriques di legno francese per 15 mesi; successivamente segue l'affinamento in serbatoio per 3 mesi, quindi l'imbottigliamento senza filtrazione. Una buona sosta in bottiglia precede la vendita.

DATI ANALITICI

Alcool 13% vol.

Acidità 5,5 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore rosso rubino tenue, profumo stimolante di frutta rossa (amarena - marasca) e vaniglia, sapore armonico e carezzevole con retrogusto molto fruttato. Si nota molto la marasca e l'amarena, che danno un tocco di delicatezza ed eleganza; non di grande corpo, ma molto delicato ed elegante.

APPREZZABILITÀ.

Vino da ricercata degustazione, si accosta alle portate dai sapori non eccessivamente aggressivi quali il pollame nobile e le più raffinate carni bianche. Si beve a 18-19° C. e può essere conservato per diversi anni.