

Pinot Nero Rosato Broili

Vitigno:

Pinot Nero su portainnesto Teleki otto (V.Berlandieri x V.Riparia)

Sistema di allevamento:

Spalliera potata a Guyot, con sestri d'impianto pari a m 2.00 x 1.00 per un totale di cinquemila vigne per ettaro; un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.

Terreno:

alluvionale, ghiaioso, ex alveo e relativo impluvio del torrente Noce, costituito da ciottoli, chiamati "sassi robi", ricoperti da uno strato superficiale di terra vegetale.

Epoca di vendemmia:

vendemmiato nei 7 giorni di settembre dopo le prime varietà a bacca bianca, per avere un'acidità equilibrata ed un contenuto abbondante di zucchero d'uva.

Vinificazione:

l'uva raccolta a mano, arriva in cantina dove è pigiata; è pompata nei tini d'acciaio per una sosta di 24 ore a contatto con le bucce. Svinato e decantato, inizia la fermentazione primaria, rigorosamente controllata. Di norma, e soprattutto quest'anno, non subisce la seconda fermentazione, intesa come malolattica, per mantenere integri i profumi freschi e fruttati. Travasato, per separare i lieviti riposa in recipienti d'acciaio al freddo fino a gennaio.

Affinamento:

imbottigliato in primavera e, dopo un breve periodo di riposo, è posto in vendita.

Commento:

il vino rosato, rappresenta per il Trentino una tradizione innata; alcune cantine lo elaborano dalla Schiava, dal Lagrein, dal Lambrusco ottenendo vini freschi, giovani e fruttati rivolti ad un consumo moderno.

Zeni utilizza per questo vino le prestigiose uve del Pinot Nero, creando un vino di grande qualità, dal colore rosa setoso, al profumo fresco, fruttato intenso, dal sapore gentile che ricorda la ciliegia.

Dati analitici 2019:

alcol 12,5%, acidità fissa 5,9 g/l, solforosa totale 78 mg/l, estratto 22 g/l

rz
ZENI



Colore:
rosato brillante

Profumo:
fruttato con sentori particolarmente marcati di ciliegia matura

Gusto:
sapido, morbido e armonico, con un fondo piacevolmente amarognolo

Accostamenti gastronomici:
vino da carni bianche e rosse, si esalta particolarmente con il bollito misto

Temperatura di servizio:
10/12 °C