

## PINOT NERO TRENINO DOC “CORTALTA”



Uva accuratamente selezionata di Pinot Nero coltivata nei vigneti del Trentino  
 - Carefully selected Pinot Noir grapes from the Trentino region  
 - Sorgfältig ausgewählte Blauburgunder-Trauben aus den Weinbergen in Trentino



Fermentazione in acciaio ed in tini di rovere francese, maturazione per 18 mesi in barrique  
 - Fermentation in steel tanks and French oak casks, maturation for at least 18 months in wood barrels  
 - Gärung in Edelstahlbehältern und in französischem Eichenholz, mindestens 18 Monate Reifung in Barrique



Rosso rubino con riflessi granato  
 - Ruby red with garnet strikes  
 - Rubinrot mit granatroten Reflexen



Piacevolmente intenso e fine, con interessante complessità data da sentori fruttati di ribes, mora e fragola, note floreali di rosa e violetta, spezie dolci e con sfumature tostate di cuoio e mandorla  
 - Pleasantly intense and refined, with interesting complexity given by fruity notes of red currant, blue raspberry and strawberry, floral notes of rose and violet, sweet spices and toasty hints of almond and leather  
 - Duftend, fein und vielschichtig mit fruchtigen Noten von Johannisbeeren, Brombeeren und Erdbeeren, einem Hauch Rose und Veilchen, süßem Gewürz und gerösteten Noten von Leder und Mandel



Vino secco, rotondo, fresco, ricco di corpo ed elegante, persistente e di grande equilibrio, un vino con ottima complessità gustativa e persistenza  
 - Dry and smooth, fresh, full bodied and elegant, well balanced and persistent  
 - Trocken, vollmundig, säurebetont, kräftig und elegant, ausgewogen und mit langem Abgang



Piatti a base di carne di agnello, arrostiti e bolliti, ideale con piatti al tartufo, interessante con formaggi e salumi stagionati, crostini di pane con patè  
 - Lamb dishes, roasts and mixed boiled meat, divine with truffle dishes, interesting with cured meats and cheese, croutons with pates  
 - Lammfleisch, Braten bzw. gekochtes Fleisch, perfekt zu Gerichten mit Trüffeln und interessant mit Käse, abgelagerten Wurstwaren oder Toastbrot mit Pastete.



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20° C  
 - Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
 - Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C

