



Azienda Agricola Lunelli

Maso Montalto

TRENTINO PINOT NERO DOC

Zona di produzione	Proveniente da una delle fattorie (in Trentino denominate Masi) di proprietà dei Fratelli Lunelli. Questo Maso è situato sulla collina che, ai piedi del Monte Bondone, guarda Trento.
Uve	Pinot Nero in varie selezioni clonali.
Terreno	Tendenzialmente argilloso, mediamente fertile, che conferisce al vino una notevole struttura .
Densità dell'impianto	4.500 ceppi per ettaro, allevati a pergola semplice trentina.
Resa per ettaro	52 hl di vino ca.
Resa per ceppo	1,8 Kg. di uva ca.
Vendemmia	Rigorosamente a mano verso fine settembre.
Maturazione	Almeno 12 mesi in carati di rovere.
Affinamento	Minimo 15 mesi in bottiglia.
Servizio	18° con l'avvertenza di stappare la bottiglia almeno un'ora prima del consumo.
Degustazione	
Profumo	Intenso ma elegante e raffinato tipico del Pinot Nero. È un'esplosione di profumi potenti e fini di frutti quali cassis, mora, amarena, ciliegia e lampone che s'integrano perfettamente con le note speziate del legno.
Sapore	Tipico del vitigno , complesso e caldo, ricco di struttura e tannini finissimi , armonico e di grande persistenza che si esprime nell'awincente delle note speziate e delle molteplici note fruttate.

