

# Paradis plus PINOT NERO

  
Borgo dei Posseri

*Gli anni passano, le nostre vigne invecchiano facendo loro quelle caratteristiche uniche di complessità che solo il vitigno "anziano" può regalarci. Nasce un vino importante, risultato di una attenta cernita delle uve, affinamento in legno piccolo e dalla lunga permanenza in bottiglia, un vino per i palati più fini ed esigenti.*

Il Pinot nero è originario presumibilmente della Borgogna. Capostipite della famiglia dei pinot deve probabilmente il suo nome alla caratteristica forma a pigna del grappolo maturo. E' il vitigno più antico in assoluto, in Italia i primi riferimenti a vitigni simili al Pinot risalgono al 1500. Ha un carattere comportamentale variabile, che lo fa interagire con l'ambiente che lo ospita in modo a volte imprevedibile. E' quindi fondamentale, per questo vitigno, la scelta ottimale sia della zona che del terreno di coltivazione. Si tratta di uno dei vitigni a bacca rossa più pregiati e difficili al mondo. È una pianta che chiede molto, sia al viticoltore che al vinificatore, non da risultati regolari, ha bisogno di climi relativamente freddi, con buona escursione termica giorno/notte e, quando le condizioni e la qualità dei terreni lo permettono (predilige quelli calcarei), è in grado di offrire vini di rara bellezza. Per tali motivi nel Borgo dei Posseri ha trovato le condizioni ambientali più favorevoli.

## Caratteristiche

Uve	Pinot nero
Paese	Italia
Regione	Trentino-Alto Adige
Superficie	4Ha - 7000 ceppi/Ha
Sesto impianto	2.00 x 0.7
Altitudine	550 m/slm - esposizione sud, sud-ovest
Allevamento	Guyot
Anno di impianto	2001
Resa per ettaro	50- q/Ha
Vendemmia	Dopo la metà di ottobre, a mano dopo attenta cernita
Vinificazione	Diraspatura, vinificazione in rosso con fermentazione e macerazione delle bucce per 2 settimane
Maturazione	In acciaio e tonneau per 15 mesi ed affinamento in bottiglia
Grado alcolico	13%
Esame Organolettico	Rosso rubino, profumo lungo vellutato e persistente con spiccate note di piccoli frutti. Sapore elegante ed avvolgente con spiccate note caratteristiche.
Temperatura di servizio	18 C

## Abbinamenti enogastronomici

Vino che esalta con i bolliti misti, ma non disdegna le carni bianche da cortile.

