



Questo vitigno mantiene tutte le aspettative per chi cerca intensità di frutto e sfumature leggermente speziate in un vino che conquista sempre più appassionati per la grande versatilità che riesce a regalare negli abbinamenti.

VIGNETI: selezionati a circa 350 m situati nelle zone vocate di collina dominate dalla vetta del monte Stivo

ALLEVAMENTO: pergola trentina semplice e guyot

DENSITÀ CEPPI: 3.000 – 5.000/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: granato fitto e consistente

PROFUMO: profumi intensi e complessi che richiamano frutti rossi, sentori di viola e stuzzicanti note speziate

SAPORE: in bocca ci regala grande piacevolezza con tannini eleganti, forza e morbidezza ben equilibrate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

ABBINAMENTI: perfetto per accompagnare piatti strutturati, sia primi che secondi piatti a base di carni rosse e selvaggina. Ideale anche con funghi, formaggi saporiti e piatti della tradizione trentina