

corvée

Àgole

Pinot Nero



COMUNE
Cembra Lisignago

ALTITUDINE
486 m slm

LATITUDINE
46° 09' 45" N

LONGITUDINE
11° 13' 16" E

Àgole

Pinot Nero

CORVÉE | TRENINO D.O.C.

ÀGOLE | VIGNA

Dal "Piz delle Àgole", a colpo d'occhio, si possono osservare la catena del Lagorai, le Dolomiti e poi, abbassando lo sguardo, le vigne di Corvée. Per noi è, dunque, la vetta, la cima da scalare per vedere con occhi nuovi. Così è Àgole, il Pinot Nero di Corvée: un punto panoramico dal quale affacciarsi per scorgere e comprendere appieno le peculiarità dei terrazzamenti della Val di Cembra.

ÀGOLE | VINO

Il Pinot Nero Àgole si presenta in una veste eclettica che contrappone all'acidità fresca e giovane un gusto equilibrato, lungo, quasi prudente. Il corpo è robusto. I suoi tannini sono fitti, setosi ed armonici. Il profumo è intenso, con spiccate note di frutta rossa (mirtillo, lampone e marasca), con delicati accenni di violetta, liquirizia, tartufo, cacao e chiodi di garofano.

ÀGOLE | VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella terza decade di settembre, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 18 mesi circa in "pièces" da 228 litri di rovere francese, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa prima della commercializzazione.



NOME DEL VIGNETO

Àgole

ESPOSIZIONE

Sud

SUPERFICIE

1,011 ettari

ANNO D'IMPIANTO

2007

VARIETÀ

Pinot Nero

PORTINNESTO

Kober 5 BB e SO4

CLONI

SMA 201, SMA 184, INRA 777, LB 9

SESTO D'IMPIANTO

2,20 x 0,70 m

FORMA D'ALLEVAMENTO

Guyot semplice unilaterale

DENSITÀ D'IMPIANTO

6.250 ceppi/ettaro

PRODUTTORE

Moreno e Alberto Nardin,
Michele e Mauro Nardin