



# ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

GOLALUPO  
PINOT NERO TRENITINO DOC RISERVA

#### DATI ANALITICI MEDI\*

Alcool  
13,0 %

Residuo zuccherino  
2 g/l

Acidità  
4,5 g/l

Estratto  
24 g/l

Servizio  
16° - 18°

Invecchiamento  
10 anni e più



**Vitigno** Pinot Nero

**Vigneto** Vecchi vigneti a San Michele all'Adige. Viti allevate a guyot. Microclima adatto ad una precoce e completa maturazione delle uve.

**Resa per ettaro** 50 hl

**Vendemmia** In agosto vengono diradati i grappoli in ritardo di maturazione. Nella seconda metà di settembre l'uva selezionata viene cernita a mano e raccolta in cassette.

**Vinificazione** Il pigiato fermenta per 8 giorni a temperatura controllata in vinificatori speciali. Fermentazione malolattica in barriques dove il vino matura per almeno un anno e successivamente in fusti di rovere per ca. 6 mesi. L'affinamento in bottiglia ne completa e ne esalta la qualità.

**Caratteristiche** Colore rosso rubino, con un profumo finemente fruttato che ricorda ribes rosso e ciliegie. Si distingue per il suo gusto secco, speziato, rotondo e persistente.

**Abbinamenti** Vino di particolare raffinatezza e morbidezza adatto sia alle carni bianche e rosse che ai formaggi.

**Origine del nome** Golalupo è una forra al Masetto che, secondo una credenza popolare, era frequentata dai lupi. Il suo fresco microclima influenza positivamente il Pinot Nero.



\*Le informazioni possono variare in base all'annata