



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

GOLALUPO
PINOT NERO TRENINO DOC

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13,0 %

Residuo zuccherino
2 g/l

Acidità
4,5 g/l

Estratto
26 g/l

Servizio
14° - 16°

Invecchiamento
10 anni e più



Vitigno Pinot Nero

Vigneto Vecchi vigneti allevati a guyot. La zona possiede un microclima adatto ad una precoce e completa maturazione delle uve.

Resa per ettaro 75 hl

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

Vinificazione L'uva diraspata fermenta per 10 giorni a temperatura controllata in vinificatori speciali. Fermentazione malolattica per una piccola parte in legno per 3 mesi, la maggior parte invece passa solamente in acciaio. 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