

ROSÈ DOC

Pinot Nero vinificato in rosato DOC.

UVE

Pinot nero 100%.

VIGNETI

Vigneti di impianto abbastanza recente, allevamento a Guyot, mt 2,50 interfilare, mt 0,90 interceppo. Carico di gemme per ceppo 9-10. Terreno di medio impasto argillo calcareo con venature marnose con buona dotazione di sostanza organica. I vigneti sono inerbiti e come concime viene utilizzata l'erba di sfalcio. I trattamenti con antiparassitari a basso impatto ambientale sono effettuati solo quando la situazione meteorologica stagionale lo richiede. Diradamento post fioritura 7-10%.

RESA

50 q ha.

VENDEMMIA

Fine agosto con raccolta manuale delle uve.

ALCOOL

11,5% volume.



VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice con breve contatto con le bucce (6-7 ore).

AFFINAMENTO

In vasca d'acciaio per tre mesi, quindi in bottiglia minimo 40 giorni.

DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere è limpido con un invitante color rosa tenue. Abbastanza consistente. Al naso è abbastanza intenso ed abbastanza complesso, fine. Floreale e fruttato. In bocca è secco, abbastanza morbido, fresco. Discreta persistenza, fine.

SERVIZIO

6-8°C.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Si abbina bene a torte salate, insalata di riso, fiori di zucca e verdure, crostacei e pesce.

