

Alto Adige Rosé
Pinot Nero
PINOSÉ
DOC
2017
13,5% Vol.

VITIGNO.
Pinot Nero

ZONA PRODUTTIVA.
500 m s.l.m.
Terreno di argilla sabbiosa

VINIFICAZIONE.
Metodo Saignée (macerazione senza pressatura)
con successiva fermentazione a temperatura controllata in
serbatoi d'acciaio inox

CARATTERISTICA.
Rosé fresco e succoso

COLORE.
rosso corallo luminoso

ACIDITÀ TOTALE.
6 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO.
1,9 g/l

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.
a seconda dell'annata da 2 a 3 anni

ABBINAMENTO.
come aperitivo, con pesce (salmone), primi leggeri formaggi
delicati e come vino da terrazza estiva

TEMPERATURA DI SERVIZIO.
9-10 °C

IL VINO.
150 anni fa nel Sudtirolo vennero piantate le prime viti di Pinot
Nero. La posizione ideale per questo vitigno esigente sono
fresche isole microclimatiche.

Nell'alternarsi di temperature giornaliere mediterranee e
raffreddamenti notturni gli aromi si intensificano, senza
perdere le caratteristiche di eleganza e freschezza.

Con il metodo Saignée (macerazione delicata senza
pressatura) il vino acquista succosità e complessità.

Il bouquet stimolante ricorda lamponi freschi di rugiada e
fragole di bosco.

In bocca il Pinosé si presenta vivace ed elegante. La delicata
struttura tannica conferisce al Rosé un finale
sorprendentemente persistente e succoso.

