

**Alto Adige Rosé**  
**Pinot Nero**  
**PINOSÉ**  
**DOC**  
2018  
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.**  
6,4 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO.**  
2,3 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.

