

ROSATO

- FRIZZANTE -



TIPO: ROSATO FRIZZANTE.

DENOMINAZIONE: PROVINCIA DI PAVIA IGT - ROSATO.

VITIGNI: PINOT NERO (100%).

TIPO DI SUOLO: CALCAREO-ARGILLOSO.

ALTITUDINE: 360 M S.L.M.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: EST.

ETÀ DEL VIGNETO: 30 ANNI.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT.

POTATURA: 14 GEMME PER TRALCIO.

VITI PER ETTARO: 4.000.

RESA PER ETTARO: 100 QUINTALI.

VENDEMMIA: MANUALE.

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DI UVA DIRASPATA. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA. BREVE MACERAZIONE MOSTO-BUCCE DI 2 ORE.

AFFINAMENTO: 4 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA.

GRADO ALCOLICO: 12% VOL.

VISTA: ROSA TENUE.

OLFATTO: NOTE DI PICCOLI FRUTTI ROSSI COME LAMPONE E RIBES.

GUSTO: FRESCO E SAPIDO.

ABBINAMENTI: INSALATE MISTE, PIZZA, TAGLIERI DI SALUMI, RISOTTI E PRIMI PIATTI CON VERDURE DI STAGIONE, PESCE DI MARE O DI LAGO CRUDO O FRITTO, INSALATE DI MARE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.