ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

PINOT NERO

- ROSATO FRIZZANTE -



Tipo:	rosato frizzante.
Denominazione:	Provincia di Pavia IGT Pinot Nero - Rosato Vino frizzante.
Vitigno:	pinot nero.
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:	90 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 per ottenere il colore rosato. seconda fermentazione in autoclave.
Affinamento:	4 mesi in vasche di acciaio.
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, primi piatti con verdure di stagione, pesce di mare o di lago crudo o fritto, insalate di mare.
Temperatura di servizio:	10-12 °C.

Contiene solfiti.
Prodotto in Italia.

Azienda agricola Valdamonte
Frazione Valdamonte, 58 - Santa Maria della Versa (PV)
www.valdamonte.it - info@valdamonte.it