



PINOT ROSA FRIZZANTE VENETO IGT

Brioso rosato frizzante ottenuto da Pinot Nero. Il suo bouquet delicato è particolarmente fruttato, con piacevoli note da ciliegia marasca e da confettura. Al palato è gentile, discreto e suadente.

Vitigno: 100% Pinot Nero

Zona di produzione: Dalle vigne della Tenuta San Giorgio, coltivate nelle "Grave di Papadopoli" e attraversate dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, sono quindi ghiaiosi e ricchi di limo e sabbia, ma le loro caratteristiche dominanti sono una buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat ideale per la vite.

Vendemmia: Fine agosto con uve raccolte prima della loro piena maturazione

Vinificazione : Il Pinot Rosa frizzante si ottiene dalla vinificazione in rosato del Pinot Nero e successiva frizzantatura del medesimo vino. Raccolta qualche giorno prima della sua piena maturazione, per avere più acidità e freschezza, l'uva viene pigiata e lasciata a riposare con le bucce per poche ore, al fine di conferire al mosto colore e aromi varietali. Il vino base dopo la fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata, su mosto pulito, viene preparato per la frizzantatura in autoclave secondo il metodo charmat.

Alcool: 11 %vol

Zuccheri: 13 g/Lt

Caratteristiche organolettiche: Vino rosa cerasuolo con riflessi luminosi resi vivaci da un fine e persistente perlage. Il Pinot Rosa evidenzia note fruttate da ciliegia, da confettura e da talco. Al palato esprime una delicata struttura caratterizzata da sapidità e morbidezza. Ottima la sua persistenza e l'armonia gusto-olfattiva.

Abbinamenti: Il pinot rosa si abbina ai piatti della cucina veneta locale come il risotto al radicchio di Treviso o il risotto con erbe spontanee. Ottimo come aperitivo. Temperatura di servizio consigliata 8°-10°C

