



MARINÉ ROSÉ

METODO CLASSICO – 36 MESI

PINOT NERO 100%

EXTRA BRUT

Fortemente desiderato da Marina, moglie di Sandro, alla quale è dedicato il nome, il *Mariné Rosé* è un vino spumante prodotto con sole uve Pinot Nero. *Mariné* sta anche a descrivere la "marinatura" a cui è sottoposto il vino, attraverso la macerazione, che gli conferisce il suo aroma unico.

Si presenta di color rosa antico, dalle sfumature romantiche, con riflessi topazio-ramati. Ha buona struttura e il giusto equilibrio tra acidità e sapidità. Ha carattere e fascino, e una beva cremosa e fresca.

È un vino in cui poter credere: una scommessa vinta da parte di Marina, questo vino che si perfeziona maturando nel tempo, sprigionando il suo spirito forte e genuino.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve, raccolte manualmente in cassetta, dopo la diraspatura hanno un contatto con le bucce per 24 ore. Successivamente viene fatta una leggera pressatura e il mosto che se ne ricava fermenta in vasche di acciaio.

In primavera inoltrata il vino viene imbottigliato con il classico tiraggio che prevede poi la rifermentazione in bottiglia.

L'affinamento è a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi.

Dopo il degorgement le bottiglie riposano in cantina per 5/6 mesi prima della vendita.

DESCRIZIONE

Color rame antico lucente, bollicina fine e persistente.

Al naso un'esplosione di sentori che vanno dalla crosta di pane fragrante alle mille declinazioni del miele: millefiori, acacia e cera d'api.

Sensazioni floreali di petalo di rosa, violetta giovane, rosa canina e tarassaco; fruttate di agrumi maturi, arancia sanguinella e mandarino. Note speziate di cannella noce moscata e pepe rosa, accenni di caramella d'orzo e cipria.

Sorso avvolgente e cremoso, ben equilibrato tra note morbide e fresco/sapide, sostenute dalla struttura e vigore del pinot nero.

Servire a 4/6 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si sposa bene con primi piatti a base di pesce e crostacei, frutti di mare in guazzetto, tagliere salumi e formaggi.

Provare con tagliolino cozze e vongole, aromatizzato allo zafferano.

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Roncà - Monte Calvarina, Verona

Uva: 100% Pinot Nero

Suolo: vulcanico

Altitudine: 580 metri slm

Esposizione: sud

Superficie coltivata a vigneto: 1.5 H.a

Età vigne: 20 anni

Densità: 6000 vigne per H.a

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 70 q.li

Acidità: 5,80

pH: 3.20

Zuccheri: 2,50 g/l

Solfiti: 80 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 6600 bt

Vaso di fermentazione: acciaio

Presa di spuma: 36 mesi con i propri lieviti

Longevità: 7 anni