



Mariné Rosé

Metodo Classico - 100% Pinot Nero
Dosaggio Zero

Vinificazione

Raccolta manuale in piccole casse durante la prima settimana di settembre. Diraspatura e macerazione pellicolare a bassa temperatura per oltre 24 ore. Pressatura soffice e fermentazione in vasche d'acciaio. Terminata la fermentazione le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per almeno 8 mesi. Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per almeno 36 mesi. Dopo il dégorgement le bottiglie riposano in cantina per 5/6 mesi prima della vendita.

Descrizione

- Brillante rosa antico, bollicina fine, cremosa e persistente.
- Al naso un'esplosione di sentori che vanno dalla fragranza del pan brioche alle mille declinazioni del miele: millefiori, acacia e cera d'api. Sensazioni floreali di rosa canina, tarassaco e fiori rossi appassiti; fruttate di piccoli frutti rossi come fragolina di bosco, ribes e lamponi, poi agrumi maturi, arancia sanguinella e mandarino, e ancora note tropicali che rimandano al succo d'ananas. Sensazioni iodate e salmastre, che ricordano il mare, intense note affumicate caratteristiche del suolo basaltico. Accenni caldi e speziati di cannella dolce, curry, pepe bianco, pepe rosa di sichuan e coriandolo. Sensazioni dolci di caramella d'orzo e fresche note di erbe aromatiche, sul finale rosa canina, glicine e infuso freddo di frutti rossi.
- Sorso cremoso, elegante e dalla lunga persistenza, accompagnato da un finale sapido e piacevolmente amarognolo che ne assicura grande bevibilità.

Temperatura di Servizio: 6 C°

Longevità: 10 anni

Abbinamenti gastronomici

Astice in Bellavista
Tagliere di salumi e formaggi
Tartare di Garronese Veneta

Gambero Rosso su Burratina d'Andria
Tagliolino zafferano, cozze e vongole
Frutti di Mare in Guazzetto

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Monte Calvarina, Verona

Uva: 100% Pinot Nero IGT Veneto

Suolo: vulcanico con rocce basaltiche

Altitudine: 580-600 metri slm

Esposizione: sud

Superficie coltivata a vigneto: 1.5 H.a

Età vigne: 20 anni

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 70 q.li

Acidità: 7,0

pH: 3.0

Zuccheri: 0 g/l

Solfiti: 75 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 6600 bt