



MARINÉ ROSÈ

METODO CLASSICO 100% PINOT NERO DOSAGGIO ZERO



Fortemente desiderato da Marina, moglie di Sandro, alla quale è dedicato il nome, il Mariné Rosè 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

Raccolta manuale in piccole casse durante la prima settimana di settembre.

Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce per 24 ore.

Successivamente si procede con 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.

Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per almeno 36 mesi.

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

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Monte Calvarina, Verona

Uva: 100% Pinot Nero IGT Veneto

Suolo: vulcanico

Altitudine: 580 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: 7.00

pH: 3.00

Zuccheri: 1,0 g/l

Solfiti: 80 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 6600 bt

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 e tarassaco; fruttate di agrumi maturi, arancia sanguinella e mandarino, poi tropicali di mango e banana. Sensazioni iodate, note speziate di curry, pepe bianco e coriandolo, caramella d'orzo, accenni di erbe aromatiche, rosa canina e glicine.
- Sorso avvolgente e cremoso, ben equilibrato tra note morbide e fresco/sapide, sostenute dalla struttura e vigore del pinot nero.

Temperatura di Servizio: 4/6 C°

Longevità: 7 anni

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Fettuccine al sugo di crostacei

Tagliolino cozze e vongole allo Zafferano

Tagliere di salumi e formaggi

Gambero Rosso su Burratina d'Andria

Astice in Bellavista

Frutti di Mare in Guazzetto