



# MARINÉ ROSÈ

## METODO CLASSICO 100% PINOT NERO EXTRA BRUT

*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:** 5,80

**pH:** 3.20

**Zuccheri:** 2,50 g/l

**Solfiti:** 80 mg/l

**Alcol:** 12,5% vol.

**Produzione:** 6600 bt

### 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.

*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