



STEINHAUS

ALTO ADIGE

ALTO ADIGE D.O.C. PINOT NERO ROSATO

DENOMINAZIONE: Alto Adige D.O.C.

VITIGNO: 100% Pinot Nero

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Ovest a 600 metri s.l.m. in posizione dominante la Val d'Adige

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Di origine morenica con una buona presenza di scheletro

RESA PER ETTARO: 60 q.li

VENDEMMIA: Manuale in cassette da 20 kg con successiva selezione delle uve migliori

EPOCA DI RACCOLTA: Da metà settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene sottoposta a una pressatura soffice. Segue una breve macerazione, di circa 6 ore, del mosto a contatto con le bucce. La fermentazione si compie a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. Successivamente il vino riposa durante tutto l'inverno sulle sue fecce fini, per poi essere imbottigliato nella primavera successiva.

VISTA: Rosa chiaro

OLFATTO: Note floreali di petalo di rosa

GUSTO: Fresco, sapido e fruttato

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

BOTTIGLIA: Borgognotta con vetro chiaro

TAPPO: Sughero naturale

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da vino bianco

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ottimo come aperitivo e accompagnato ad antipasti a base di pesce. Ideale l'abbinamento con piatti di carne bianca



www.wsteinhaus.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA