



STEINHAUS

ALTO ADIGE

ALTO ADIGE D.O.C. PINOT NERO ROSÉ

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: Dopo un'attenta raccolta manuale le uve sono sottoposte a differenti tipi di vinificazione: una parte dell'uva viene pressata intera, delicatamente; segue poi una vinificazione con fermentazione parte in acciaio e parte in legno (per circa il 10% dell'uva). La restante parte dell'uva, invece, effettua una breve macerazione buccia-mosto in pressa della durata di qualche ora, seguita da una fermentazione in bianco in acciaio.

Tutte le partite vengono mantenute separate e lasciate sulle fecce fini fino alla metà del mese di gennaio successivo alla vendemmia, quando viene creato l'assemblaggio. Segue l'affinamento in bottiglia

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