



**STEINHAUS**

ALTO ADIGE

## Südtirol - 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](http://www.wsteinhaus.it)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA