

Le Cascine



Pinot Nero Rosè

Provincia di Pavia - Indicazione Geografica Tipica - Frizzante

PROVENIENZA:

Provincia di Pavia

VITIGNO:

Pinot Nero vinificato in rosa

TERRENO:

Medio impasto con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura e pressatura soffice con parziale macerazione pellicolare. Successiva fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

In Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 16°C con lieviti selezionati. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol.

COLORE:

Rosa tenue con riflessi lilla

OLFATTO:

Profumi di fragole e rosa selvatica.

GUSTO:

Sapido, piacevolmente acidulo, con finale asciutto e piacevole frizzantatura.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ottimo vino da aperitivo abbinato a finger food. Accompagna bene anche pizza, arrostiti di tacchino e insalatone.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Paella - Spagna

Ravioli al vapore - Cina

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°C

CURIOSITÀ:

Il nome significa piccola pigna, indicando la caratteristica tipica della pianta di produrre piccoli grappoli d'uva.