



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Pinot Nero Rosè Brut

Pinot Nero Rosè Vino Spumante Brut

Caratteristiche

Colore rosa tenue. Perlage fine e persistente, olfatto caratterizzato da sentori di lampone, fragolina di bosco e frutta gialla. Gusto morbido, avvolgente con una freschezza ben equilibrata.

Vigneti

Esposizione: media fascia collinare, esposizione Ovest – Sud Ovest

Terreno: Calcareo Argilloso

Forma di Allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5500 piante / Ettaro

Vendemmia

Modalità di Raccolta: Manuale

Epoca di raccolta: ultima decade di Agosto

Resa ettaro: 90 Q/Ettaro

Vinificazione

Le uve, dopo una macerazione in pressa di qualche ora, subiscono una pressatura soffice ed il mosto fiore (resa del 65%) viene fatto fermentare in acciaio. Il vino base sosta sulle fecce fini fino a dicembre e quindi spumantizzato in autoclave (metodo Charmat). Terminata la presa di spuma il vino affina per 6 mesi sulle fecce di lievito e imbottigliato con un residuo zuccherino di 8 g/l.

Dati analitici all'imbottigliamento:

Alcol: 12,5% Vol

Acidità Totale: 6,5 grammi/litro

Acidità Volatile: 0,30 grammi/litro

Contiene Solfiti

