



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Maria Novella 2019 Rosè

Oltrepò Pavese Pinot Nero DOC

Caratteristiche

Maria Novella ha un naso delicato con note di melograno e frutta gialla, mentre al palato stupisce per una spiccata freschezza ed un'ottima persistenza. Vino ideale per aperitivo e può essere abbinato a piatti di pesce e salumi.

Vigneti

Esposizione Ovest-Sud/Ovest ad un'altitudine da 350 a 550m slm

Terreno: Calcareo Argilloso

Forma di Allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5500 piante / ettaro

Vendemmia

Modalità di raccolta: manuale

Epoca di raccolta: prima decade di Settembre

Resa ettaro: 70 q./ettaro

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano in cassette da 20 kg, vengono stoccate per una notte a 10°C in cella frigo. La mattina successiva subiscono una breve macerazione in pressa allo scopo di ottenere il caratteristico colore buccia di cipolla. Il mosto fiore viene fatto fermentare a basse temperature in acciaio, ove rimane sulle fecce fini fino all'imbottigliamento effettuato 4 mesi dopo la vendemmia.

DATI ANALITICI

Zuccheri 4 g/l;

Acidità totale: 6.5 gr/l;

pH: 3.2

Alcol 12%

