



CONTE VISTARINO

Tenuta di Rocca de' Giorgi

## Pinot Nero Charmat Brut Rosè



**GIACITURA:** Media fascia collinare 100% Comune di Rocca de' Giorgi, altitudine da 200 a 400m

**ESPOSIZIONE:** Ovest - Sud Ovest

**TIPO DI TERRENO:** Calcareo Argilloso

**DENSITA' IMPIANTO:** 5000 viti/ha

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETA' MEDIA VIGNETI:** 15anni

**UVAGGIO:** Pinot Nero

**RESA ETTARO:** 70q

**EPOCA DI RACCOLTA:** Terza decade Agosto

**VINIFICAZIONE:**

pressatura soffice delle uve con resa fino al 55%, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:**

circa 2 mesi di affinamento sui lieviti

**ABBINAMENTI:**

a tutto pasto, come aperitivo e, in generale, con ogni tipo di pesce

**DATI ANALITICI:**

Alcool: 12,5% vol.

Zuccheri: 7 g/l

AT: 6,50 g/l