Pinot Nero . Frizzante Vinificato in Rosato

Scopri il Pinot Nero . Frizzante Vinificato in Rosato della Cantina Alessi.

Un vino frizzante dai sentori fruttati e floreali, perfetto per aperitivi e piatti leggeri.
Servire a 8-10°C per esaltare le sue bollicine delicate e la freschezza unica.

Caratteristiche del Pinot Nero . Frizzante Vinificato in Rosato

- **Vitigno**: 100% Pinot Nero.
- **12,5% Vol**
- **75 Cl**
- **Residuo zuccherino:** 12 gr per litro
- **Acidità**: Minimo 6
- **Resa**: 120 Qty per ettaro
- **Raccolta**: a mano
- **Altitudine**: 600 mt sul livello del mare
- **Esposizione**: Sud – Ovest
- **Forma di allevamento:** Guyote – Casarsa
- **Vinificazione**: Diraspapigiatura, macerazione a freddo, fermentazione a freddo con controlli profumi
- **Affinamento**: in vasche acciaio inox
- **Affinamento minimo in bottiglia:** 3 mesi
- **Colore**: Rosa tenue con riflessi corallo.
- **Perlage**: Fine e persistente, che dona una sensazione elegante al palato.
- **Profumo**: Bouquet fresco con note di frutti rossi come melone e lampone, accompagnate da delicati sentori floreali di rosa e peonia.
- **Sapore**: Vivace e fresco, con un’acidità ben bilanciata che conferisce una piacevole freschezza. Al palato emergono aromi di frutta rossa e un finale leggermente minerale.

Abbinamenti Gastronomici

Il Pinot Nero . Frizzante Vinificato in Rosato si abbina perfettamente con:

- **Aperitivi**: Ottimo con antipasti leggeri, tartine e finger food.
- **Piatti di pesce**: Ideale con carpacci di pesce, insalate di mare e sushi.
- **Piatti vegetariani**: Perfetto con insalate fresche, verdure grigliate e couscous di verdure.
- **Formaggi freschi**: Si abbina bene con formaggi a pasta morbida come caprino, robiola e ricotta.

Temperatura di Servizio

Per apprezzare al meglio le qualità del Pinot Nero . Frizzante Vinificato in Rosato, si consiglia di servirlo a una temperatura di 8-10°C. Questa temperatura esalta la freschezza e la delicatezza delle bollicine, rendendo ogni sorso un’esperienza piacevole e rinfrescante.

La Raccolta delle Uve e la Vinificazione

Le uve di Pinot Nero vengono raccolte a mano nei vigneti selezionati della Cantina Alessi, assicurando solo i grappoli migliori. La vinificazione in rosato prevede una breve macerazione delle bucce per ottenere un mosto dal delicato colore rosato, seguito da una fermentazione a temperatura controllata. Il risultato è un vino frizzante fresco e aromatico, con un perlage fine che esalta la piacevolezza del vino.