

CANTINA TÀIA

Pinot Nero

ROSATO

Vendemmia 2022

Annata caratterizzata da alte temperature e scarsa piovosità. Un'abbondante pioggia di fine luglio, la collocazione dei vigneti in alta collina ed una vendemmia precoce hanno permesso di ottenere uve di buona gradazione zuccherina, ben mature e senza stress idrico.

Denominazione: Oltrepò Pavese DOC Pinot Nero Rosato

Vitigno: Pinot Nero 100%

Anno di impianto: 2004

Altitudine: 436 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Ovest

Tipologia di terreno: Calcereo argilloso

Allevamento: Controspalliera

Vendemmia: Uve raccolte a mano in cassette da 20 kg durante la terza settimana di settembre

Winemaker: Nicola Biasi

Vinificazione

In bianco per questo Pinot Nero rosato: i grappoli interi vengo pressati in maniera soffice per estrarre solo il mosto fiore.

Dopo la chiarifica statica il mosto fermenta a temperatura controllata (16°C) per circa tre settimane. Il vino dopo la sfeccatura affina per 8 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Le uve di Pinot Nero, padrone del nostro territorio vitivinicolo, regalano al nostro rosato un intrigante veste rosata e cristallina, il profumo è fruttato con aromi di ciliegia, frutta gialla, sentori agrumati e floreali.

Dotato di un'ottima freschezza, grande bevibilità e piacevole persistenza.

Abbinamenti

Giusto per accompagnare un ricco aperitivo o un risotto a base di pesce.

Dati analitici:

Alcool: 12,80 %

Zuccheri: 1 gr/l

Acidità totale: 5,80 gr/l

pH: 3,40



Stefania
Scarabelli