



NERO ROSE

Vino	Toscana IGT Rosato.
Zona di produzione	Vigneti di nostra proprietà, posti sulle colline di Scarperia e San Piero, Mugello Firenze altezza 250 metri s.l.m.
Vitigno	100% Pinot Nero.
Sistema di allevamento	Alberello areato, 4500 ceppi/ettaro.
Raccolta uve	Manuale, in cassette da 15 kg, raccolte all'alba.
Periodo di raccolta	Terza decade di agosto.
Vinificazione	Dall'uva intera posta in pressa, in seconda pressatura si ottiene il mosto, che viene chiarificato per decantazione statica a freddo. Vinificazione in tini di acciaio inox refrigerati con lieviti selezionati. Conservato in tini di acciaio inox senza svolgere la fermentazione malolattica.
Affinamento	In bottiglia per almeno 6 mesi.
Grado alcolico	11.5% Vol.
Colore	Rosa pallido brillante.
Profumo	Fruttato, fresco, di buona intensità ed eleganza.
Gusto	Vino caratterizzato da un sorso piacevole, fresco e persistente che invita a proseguire nell'assaggio grazie alla spiccata acidità.
Abbinamenti	Antipasti leggeri a base di pesce, primi piatti estivi, pesce azzurro, carni bianche e frittture in genere. Non disdegna abbinamenti con primi a base di ragù di carne e arrosti in genere.
Temperatura di servizio	10/12° C.
Produzione	400 - 600 bottiglie.



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA