



ROSSANO '28

Vino	Toscana IGT Pinot Nero 2018.
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	Seconda/terza decade di Settembre.
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura e macerazione pellicolare a freddo per 48 ore prima dell'avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati, controllo della temperatura. A fine fermentazione malolattica il vino viene posto ad affinare in barrique di rovere francese per oltre 24 mesi.
Affinamento	In bottiglia per almeno 12 mesi.
Grado alcolico	14.5% Vol.
Colore	Rosso limpido, brillante, carico.
Profumo	Fruttato (frutti rossi), fresco, di bella intensità ed eleganza, ben integrato con le delicati note boisée tipiche del prolungato affinamento in barrique (raffinati aromi di cuoio, tabacco e spezie).
Gusto	Vino di buon corpo, con una acidità che gli dona freschezza, lunghezza e persistenza.
Abbinamenti	Formaggi semi-stagionati e stagionati, salumi e affettati, primi piatti a base di ragù (anatra e cacciagione), secondi di carne rossa, arrosti, bistecca alla Fiorentina, piccione e selvaggina.
Temperatura di servizio	18° C.
Produzione	320 bottiglie 75 cl - 28 magnum 150 cl



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA