



ROSSANO

Vino	Toscana IGT Pinot Nero.
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	A seconda dell'annata da 20 agosto al 10 settembre.
Vinificazione	L'uva giunge in Cantina con una temperatura ottimale e viene subito trasferita dalle cassette al nastro elevatore che delicatamente alimenta la diraspa pigiatrice e da qui viene trasferita in vasca di acciaio preventivamente raffreddata. Il pigiato viene tenuto ad una temperatura di 18 – 20°C per 48 ore per effettuare una macerazione pellicolare pre-fermentativa. Dopo questa fase la temperatura viene fatta risalire naturalmente eseguendo l'inoculo di lieviti selezionati e la fermentazione viene seguita con controllo automatico delle temperature e dei rimontaggi. Dopo qualche giorno di macerazione post fermentativa si effettua la separazione del vino dalle vinacce mediante l'esecuzione della svinatura. Il vino nuovo così ottenuto viene mantenuto ad una temperatura di 20-23° C per favorire l'avvio della fermentazione malolattica spontanea alla fine della quale il vino viene travasato in barrique di rovere francese dove rimarrà in affinamento per circa 18 mesi.
Affinamento	Il vino, finito il periodo di affinamento in barrique, viene assemblato in vasca dove rimane pochi mesi e da qui viene successivamente imbottigliato. Prosegue il suo affinamento per circa 6 mesi in magazzino termocondizionato prima di essere avviato alla commercializzazione.
Grado alcolico	13.5% Vol.
Colore	Rosso rubino, limpido, brillante.
Profumo	Intenso e variegato, sono presenti sia note speziate e di vaniglia che note di un fruttato fresco e piacevole.
Gusto	Vino di buona struttura elegante in equilibrio tra il tannino e la nota acida che lo allunga all'assaggio, pulito e persistente al retrogusto.
Abbinamenti	Perfetto con carni rosse e piccione. Adatto anche per piatti di pesce e primi piatti ricchi della tradizione toscana.
Temperatura di servizio	18° C.
Produzione	500 - 800 bottiglie 75 cl - 30 magnum.



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA