

Le Cascine®

Pinot Nero Rosè IGT

Vino Rosè

Ottimo vino da aperitivo abbinato a finger food. Accompagna bene anche pizza, arrosti di tacchino e insalatone.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013



Pinot Nero Rosè / Pavia:

PROVENIENZA: Provincia di Pavia

VITIGNO: Pinot Nero vinificato in rosa

TERRENO: medio impasto con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: guyot

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e pressatura soffice con parziale macerazione pellicolare. Successiva fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: in Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 16°C con lieviti selezionati. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

COLORE: Rosa tenue con riflessi lilla

OLFATTO: Profumi di fragole e rosa selvatica.

GUSTO: Sapido, piacevolmente acidulo, con finale asciutto e piacevole frizzantatura.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Paella – Spagna Ravioli al vapore – Cina

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C – 12°C

CURIOSITÀ: Il nome significa piccola pigna, indicando la caratteristica tipica della pianta di produrre piccoli grappoli d'uva.