



Nome:	Rosa di Rosanna – Pinot Nero
Denominazione:	I.G.P. Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti
Vitigno:	Pinot Nero 100%
Sistema di coltura:	filare intensivo con potatura a Guyot
Produzione:	65 hl. per ettaro
Luogo di produzione:	Collina Zinzèle alle pendici del Monte Baldo (Loc. Sano – Comune di Mori)
Vinificazione:	Leggera pressatura delle bucce di uve Pinot nero perfettamente sane. Segue fermentazione a temperatura controllata e lenta in bianco (senza bucce) per una settimana e mezza. Successiva svinatura.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Ramato, lievemente rosato.
Profumo:	Intensamente fruttato e floreale con sentori di piccola frutta e rose selvatiche.
Sapore:	Fresco e vivace, piacevolmente caratteristico e minerale.
Tenuta all’invecchiamento:	3 – 4 anni
Temperatura di servizio:	10° - 12°
Da servire:	Come aperitivo di carattere e con antipasti misti. Accompagna pesce, crostacei e frutti di mare, affettati di salumi e carpacci, primi piatti delicati, carni bianche e tartare.