



<b>Nome:</b>	<b>Rosa di Rosanna – Pinot Nero</b>
<b>Denominazione:</b>	I.G.P. Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero 100%
<b>Sistema di coltura:</b>	filare intensivo con potatura a Guyot
<b>Produzione:</b>	65 hl. per ettaro
<b>Luogo di produzione:</b>	Collina Zinzè alle pendici del Monte Baldo (Loc. Sano – Comune di Mori)
<b>Vinificazione:</b>	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.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
<b>Colore:</b>	Ramato, lievemente rosato.
<b>Profumo:</b>	Intensamente fruttato e floreale con sentori di piccola frutta e rose selvatiche.
<b>Sapore:</b>	Fresco e vivace, piacevolmente caratteristico e minerale.
<b>Tenuta all’invecchiamento:</b>	3 – 4 anni
<b>Temperatura di servizio:</b>	10° - 12°
<b>Da servire:</b>	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.