

Scheda vino: Pedecastello - Rosato Frizzante

In vigna

<i>Vitigno:</i>	Pinot Nero
<i>Vigneto:</i>	Loc. Pedecastello - Levego - Belluno (BL) - altitudine circa 600 m slm
<i>Terreno:</i>	Riporto sedimentario del fiume Piave
<i>Estensione del vigneto:</i>	1,5 ha
<i>Età media del vigneto:</i>	14 anni
<i>Produzione media:</i>	60 q.li/ha
<i>Vendemmia:</i>	Manuale, a metà Settembre

In cantina

<i>Vinificazione e affinamento:</i>	Pressatura diretta a grappolo intero con pressa meccanica Vaslin - Fermentazione spontanea - Affinamento in acciaio - Bâtonnage per tutto l'inverno - Rifermentazione in bottiglia con mosto d'uva appassita - Nessuna filtrazione - Riposa in bottiglia sui propri lieviti per almeno un anno
<i>Bottiglie prodotte:</i>	5.000

Il vino

<i>Annata:</i>	2022
<i>Grado Alcolico:</i>	10,5% vol.
<i>Note di degustazione:</i>	Rosa tenue, molto luminoso, con sottile perlage e profumi di piccoli frutti rossi. Al palato è fresco e sapido, immediato e di grande bevibilità. Un rosé concepito con una precisa filosofia, quella di rappresentare un vino rifermentato genuino.
<i>Abbinamento:</i>	Si abbina perfettamente ad antipasti e primi piatti di pesce.

NOTE

Disponibile anche in versione Magnum – Disponibili, a richiesta, vecchie annate dal 2017