



Rosato di Pinot Nero DOC



Regione di provenienza	Svizzera – Ticino
Bottiglia	75 cl
Vitigni	Pinot Nero
Gradazione alcolica	12% vol.
Temperatura servizio	6 - 8°C

Terroir

Vigneti nel basso e centrale Malcantone. I terreni sono sabbiosi, leggeri e acidi.

Vinificazione e affinamento

Il mosto viene sottratto alla preparazione del vino Rosso dopo essere stato poco tempo (fino a due giorni) a contatto con le bucce. Vinificazione in acciaio. Si lascia un piccolo residuo zuccherino bloccando la fermentazione per aumentarne la piacevolezza. Si lascia un piccolo residuo zuccherino bilanciandolo all'acidità, per aumentarne la piacevolezza.

Note di degustazione

Ha un colore rosa tenue luminoso ed invitante. Al naso è intenso con gradevoli profumi di fragola, fragolina di bosco, melograno e rosa canina. In bocca è piacevole con un leggero residuo zuccherino, morbido e abbastanza caldo. Ottima acidità e buona mineralità. Equilibrato e giustamente persistente con un retrogusto di anguria. Da consumare a tutto pasto con cibi leggeri tipicamente estivi o sulla classica pizza margherita. Ottimo anche come aperitivo.

(Sommelier Patrizio Baglioni, www.vinoidea.ch)