



STEINHAUS

ALTO ADIGE

STEINHAUS

PINOT NERO ROSÉ ALTO ADIGE D.O.C.



DENOMINAZIONE

Alto Adige D.O.C.

VITIGNO

100% Pinot Nero.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Verso Ovest a 600 metri s.l.m. in posizione dominante la Val d'Adige.

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Di origine morenica con una buona presenza di scheletro.

RESA PER ETTARO

60 q.li.

VENDEMMIA

Manuale in cassette da 20 kg con successiva selezione delle uve migliori.

EPOCA DI RACCOLTA

Da metà settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta raccolta manuale le uve sono sottoposte a differenti tipi di vinificazione: una parte dell'uva viene pressata intera, delicatamente; segue poi una vinificazione con fermentazione parte in acciaio e parte in legno (per circa il 10% dell'uva). La restante parte dell'uva, invece, effettua una breve macerazione buccia-mosto in pressa della durata di qualche ora, seguita da una fermentazione in bianco in acciaio. Tutte le partite vengono mantenute separate e lasciate sulle fecce fini fino alla metà del mese di gennaio successivo alla vendemmia, quando viene creato l'assemblaggio. Segue l'affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

VISTA

Rosa chiaro.

OLFATTO

Note floreali di petalo di rosa.

GUSTO

Fresco, sapido e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo come aperitivo e accompagnato ad antipasti a base di pesce. Ideale l'abbinamento con piatti di carne bianca.