



STEINHAUS
PINOT NERO ROSÉ ALTO ADIGE D.O.C.



DENOMINAZIONE
Alto Adige D.O.C.

VITIGNO
100% Pinot Nero.

ESPOSIZINE 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.