

GRAN CUVÈE ROSÉ NOIR

VITIGNO

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

TIPOLOGIA

Bacca nera e bianca

AREA DI PRODUZIONE

Marsala (TP), vigneto a 520 mt di altitudine

VENDEMMIA

1° settimana di Agosto

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere in modo da estrarre solo il mosto fiore. Decantazione statica, fermentazione del mosto pulito per 20 giorni a temperatura di 12°C. Segue una lenta presa di spuma in piccoli autoclavi da 4000 lt. per 60 giorni

IDEA DEL VINO

vino fresco e di piacevole aromaticità, per consumatori giovani e dinamici



DEGUSTAZIONE

COLORE

Color melograno, perlage elegante e persistente

PROFUMO

Di intensa aromaticità, persistente e fruttato con sentori di ciliegia matura, ribes, fragoline di bosco e lamponi

SAPORE

In bocca si ritrova tutta la componente aromaticata ed il corpo è bilanciato da una buona freschezza



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È adatto ad abbinamenti ricercati e saporiti a base di pesce e verdure, ed anche con pietanze a base di carni bianche.



GRADO ALCOLICO

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRAN CUVÈE ROSÉ NOIR

GRAPE VARIETY

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

TYPE

White and red

PRODUCTION AREA

Marsala (TP), vineyard at 520 meters above sea level

HARVEST

1st week of August

VINIFICATION

Soft pressing of the whole grapes to extract only the free-run must. Static decantation, fermentation of the clean must for 20 days at a temperature of 12°C. This is followed by a slow second fermentation in small 4000-litre autoclaves for 60 days.

IDEA OF THE WINE

fresh wine with a pleasant aroma, for young and dynamic consumers



TASTING NOTE

COLOR

Pomegranate color, elegant and persistent perlage

BOUQUET

Intensely aromatic, persistent and fruity with hints of ripe cherry, currant, wild strawberries and raspberries

FLAVOUR

In the mouth you can find all the aromatic components and the body is balanced by a good freshness.

RECOMMENDED WITH

It is suitable for sophisticated and tasty combinations based on fish and vegetables, and also with white meat dishes.

ALCOHOL CONTENT

11% vol.

SERVING TEMPERATURE

12°C