

Rosato 2024

L'annata 2024 non si è discostata particolarmente da quella che l'ha preceduta per quanto ha riguardato l'instabilità climatica. L'inverno ha registrato temperature miti, sopra la media stagionale. Questo ha portato ad un germogliamento anticipato. Lo sviluppo delle piante è stato poi notevolmente rallentato nella seconda metà del mese di aprile a causa di un repentino calo delle temperature. I mesi primaverili sono stati piuttosto piovosi. Maggio in particolare ha registrato numerosi rovesci accompagnati da un rapido innalzamento delle temperature. L'estate è stata molto calda e seccata fino al periodo della vendemmia, caratterizzato da diverse giornate di pioggia che hanno portato a ritardi nella raccolta delle uve mature soprattutto nella seconda metà del mese di agosto.



UVA
100% Pinot Nero

GRADAZIONE
12%



ALTITUDINE VIGNETO
514 m slm



BOTTIGLIE PRODOTTE
2500



RACCOLTA
Manuale in cassette
Tavolo di selezione manuale
di ogni singolo grappolo



AFFINAMENTO
5 mesi in acciaio



VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta a mano nella seconda metà di agosto, viene selezionata al momento in cui raggiunge l'equilibrio ottimale tra acidità e zucchero. Una volta in cantina, l'uva viene diraspata e pressata delicatamente, avviando una breve macerazione a freddo direttamente nella pressa. Il mosto viene separato dai solidi tramite una pressatura molto delicata e trasferito in serbatoi di acciaio inox. Qui, la fermentazione alcolica avviene a circa 12°C, una temperatura bassa fondamentale per preservare gli aromi varietali della frutta. Al termine della fermentazione, il vino matura sulle fecce fini per circa 2-3 mesi prima dell'imbottigliamento.



PROFILO SENSORIALE

Complesso, raffinato e preciso nel suo profilo sensoriale, con note fragranti che richiamano la ciliegia. Al palato, si presenta di straordinaria bevibilità, offrendo un equilibrio armonioso, caratterizzato da un'acidità piacevolmente equilibrata.

