

Rosato 2025

La stagione 2025 è stata caratterizzata da un inverno mite seguito da una primavera fresca ma regolare, che ha permesso una fioritura armoniosa. Nonostante alcune ondate di calore a giugno, le piogge ben distribuite hanno garantito buone riserve idriche, evitando eccessivi stress idrici alla vite. Periodo vendemmiale non dei più semplici. A complicare l'organizzazione della raccolta si sono unite diverse giornate piovose e qualche sporadica grandinata. Le uve già arrivate a maturità, sono state comunque raccolte in ottime condizioni, sia dal punto di vista sanitario che dal punto di vista qualitativo.



UVA
100% Pinot Nero



GRADAZIONE
12 %



ALTITUDINE VIGNETO
514 mls



BOTTIGLIE PRODOTTE
2400



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.

