



GJ504b “Pianeta Rosa”

VINIFICATO IN ROSA

Vino: O.P. Pinot Nero DOC

Nome: GJ504b

Gradi: 11,5/12,5% vol.

Uve di base: 100% Pinot Nero

Collocazione geografica: vigneti in prima e seconda collina Oltrepiave, siti nel Comune di San Damiano al Colle, Montù Beccaria, Montecalvo Versiggia.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 280/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Età vigneto: 10/35 anni.

Vinificazione: ottenuta dalla macerazione sulle bucce per 4/8 ore (a seconda delle annate) spremitura soffice delle uve e successiva separazione dalle bucce. Il mosto di colore rosa naturale, più o meno carico a seconda delle annate, viene messo in serbatoi di acciaio a temperatura controllata 14°/20° per circa 15/20 giorni, dove avviene la fermentazione alcolica. Dopo tale periodo il vino subisce alcuni travasi, per poi passare ad una maturazione in serbatoi d'acciaio per circa due mesi. Successivamente si passa il vino in autoclavi dove si procede alla rifermentazione (presa di spuma). Terminata la lavorazione in autoclave, dopo circa 2 mesi, il vino viene messo in bottiglia, dove rimarrà ad affinare per altri 30 giorni prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Colore caratteristico rosa. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, banana e ciliegia. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retroolfattiva, grande freschezza.

Servire a 8°

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

