



CA'RONESCA



Denominazione	VINO SPUMANTE ROSATO
Annata	2010
Tipologia	BRUT ROSÉ
Uve	Pinot nero 100%
Gr. Alcolica	12,10%VOL
Residuo zuccherino	14 g/l
Acidità totale	6,0 g/l
Bottiglie prodotte	3.300 da 0,75 litri
Esposizione-terreno	Vigneto disposto a ritochino, secondo un orientamento Nord-Sud; il terreno è denominato Flysch, complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica.
Età del vigneto e Forma di allevamento	Vigneto risalente al 1999, è stato allevato a Guyot con una densità d'impianto molto fitta di 7.000 viti per ha.
Resa	7.000 kg per ha pari a 5.000 litri
Vendemmia	La vendemmia manuale in piccoli carri è stata effettuata il giorno 6 settembre 2010.
Lavorazione del vino	L'uva intera viene pigiata e diraspata, macera per 24 ore sulle bucce. Dalla soffice e lunga pressatura si ottiene il mosto che decanta staticamente a freddo. La prima fermentazione ad opera di lieviti selezionati si controlla alla temperatura di 18°C. La seconda fermentazione si svolge in autoclave dove lo spumante affina per 5 mesi sulle fecce di lievito.
Affinamento	-
Descrizione vino	Colore rosato brillante carico. Naso intenso di frutti di bosco, l'amarena tipica del Pinot nero spicca nel finale. Vivace, corposo e rotondo l'ingresso al palato, con un finale leggermente tannico che riequilibra la dolcezza. Ottimo come aperitivo, s'accompagna con cotto e kren, lardo di colonnata, da osare anche con il salame e la soppressa.