

VO' Rosé

Vitigno: 100% Pinot Nero in varie selezioni clonali

Provenienza vigneto: Ventrat

Terreno: calcareo-dolomitico

Età delle viti: anno di impianto 1982 per la pergola e 1991 per la spalliera.

Densità ettaro: 5200 ceppi/ha.

Forma di allevamento e metodo di potatura: pergola trentina semplice – spalliera con potatura a

Produzione per ettaro: 45 quintali/ha

Produzione media bottiglie: 1500 bottiglie

Tecnica di vinificazione: vinificazione in rosato (de saignée) con macerazione a contatto delle bucce per 18 ore in pressa, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Modi e tempi di conservazione: in acciaio inox. Rifermentazione in bottiglia e permanenza sui lieviti per trenta mesi. Sboccatura senza dosaggio.

Degustazione: Vino dall'intenso profumo varietale, mora, fragola, amarena ben strutturato con una leggera tannicità .

Alcool: 12°- 12,5°

Acidità: 7 – 7,5 %..

Longevità: 15/20 anni

Abbinamento cibi: a tutto pasto anche con piatti corposi e saporiti.

Temperatura di servizio: 8° -10° C





VALLAROM

Questo rosé è ottenuto con una tecnica molto particolare e poco usata, in quanto la nota di colore risulta più intensa come il corpo e la struttura, rispetto ai tradizionali rosé.

La tecnica del salasso, consiste nel lasciare (nel nostro caso) per 18 ore il mosto a contatto con la buccia, per poi andare a separare la frazione liquida al termine del tempo stabilito.

questo breve contatto è sufficiente per poter estrarre parte delle sostanze coloranti presenti nella buccia e del tannino, che conferirà struttura e corpo al vino.

prima fermentazione ad opera dei lieviti indigeni, in acciaio inox a temperatura controllata.

Presatura di spuma secondo il metodo classico.

Dopo circa trenta mesi la sboccatura senza aggiunta di liquer.