

72 Rosé

Vitigno: 100% Pinot Nero

Terreno: calcareo-dolomitico

Età delle viti: anno di impianto 1965

Densità ettaro: 4500 ceppi/ha

Forma di allevamento: pergola trentina semplice

Produzione per ettaro: 45 quintali Ha

Produzione media bottiglie: 500 bottiglie

Tecnica di vinificazione: Macerazione delle uve per 18 ore, prima fermentazione, ad opera di lieviti indigeni, in acciaio a temperatura controllata (18°C).

Modi e tempi di conservazione: in acciaio inox per otto mesi.

Rifermentazione in bottiglia e permanenza sui lieviti per settantadue mesi.

Sboccatura senza dosaggio.

Alcool: 12° - 12,5°

Acidità: 6,5 - 7 %.

Longevità: 10/15 anni

Temperatura di servizio: 8 -10 gradi





VALLAROM

Il 72 è la nostra riserva.

il numero riprende tre fasi importanti per noi:

Il mio anno di nascita;

l'anno in cui i miei nonni hanno iniziato a vinificare;

i mesi di affinamento sui lieviti.

Le uve di Pinot Nero vengono vendemmiate a mano sono portate rapidamente in cantina.

Dopo una sgranellatura soffice restano in pressa per diciotto ore, in macerazione. Terminato questo periodo vengono pressate in maniera soffice, il mosto viene trasferito nella vasca di fermentazione in acciaio.

Fermentazione alcolica spontanea.

Fermentazione malolattica per effetto di batteri indigeni.

Il vino riposa per otto mesi nei suoi contenitori di fermentazione, terminato questo periodo, viene creata una massa unica per la presa di spuma.

Dopo sei anni sui lieviti viene degorgiato, dopo sei mesi dalla sboccatura, viene commercializzato.