

biscardovini.com

ROSAPASSO

ROSAPASSO
PINOT NERO
IGT VENETO

Vitigno: Pinot Nero
Denominazione: IGT Veneto
Zona di produzione: Colline di Barbarano
Tenore alcolico: 12%

Esame Organoleptico

Colore: rosato, brillante
Profumo: fruttato con eleganti sentori di fragoline di bosco e ciliegia.
Sapore: sapido, morbido, armonico. Con un fondo piacevolmente amarognolo.
Temperatura di servizio: 9°-10° C
Abbinamento consigliato: antipasti, piatti a base di pesce, formaggi, primi piatti e risotti delicati, carni bianche

Terreno e vitigno

I vigneti si trovano nei dintorni di Barbarano, località adiacente ai colli Euganei e nelle vicinanze della zona termale di Abano che è conosciuta in tutto il mondo per le sue acque sulfuree e curative. Caratteristica principale del terreno, in cui questi vigneti di Pinot Nero persistono ormai da più di 20 anni è, oltre a quella di trattenere in modo equilibrato l'umidità notturna ma con un ottimo drenaggio in caso di forti piogge, di essere un mix di antica terra vulcanica ricca di preziosi minerali e argilla. Ciò conferisce all'uva di questi vigneti delle caratteristiche che sono uniche nel panorama del Pinot Nero italiano che nel vino si riscontrano nelle complessità olfattive e nella morbidezza al palato, mantenendo un piacevole equilibrio. Questo Pinot Nero rosé si presenta come un vino ben strutturato ma non pesante, fresco ed invitante con una lunga sapidità nel finale. Le viti sono allevate con sistema Guyot a cordone speronato.

Vinificazione

La pressatura è effettuata dolcemente e da questa si estrae solo il mosto fiore. Segue la crio macerazione che viene effettuata prima della fermentazione e ciò facilita ed aumenta l'estrazione degli aromi primari dell'uva, presenti nella parte interna della buccia. Tramite questo processo, si ottengono profumi più definiti, delicati e fruttati. La fermentazione si svolge in vasche di acciaio termo condizionate. Infine, l'affinamento avviene in vasche di acciaio dove il vino sosta per alcuni mesi sui propri lieviti.

