



## "ROSA, ROSAE" PINOT NERO ROSATO IGT PROVINCIA DI PAVIA

Prodotto dalla vinificazione in purezza dell'uva Pinot Nero. Il rapido contatto del mosto con le bucce conferisce un colore rosa salmone brillante.

### INFORMAZIONI TECNICHE

Tipologia del terreno	calcareo, argilloso
Vitigni	Pinot Nero 100%
Sistema di allevamento	Guyot
Altitudine	da 350 a 400 mt slm
Esposizione	Ovest, Nord-ovest
Età delle viti	45 anni
Inerbimento	totale
Metodi di difesa	biologico
Epoca di vendemmia	prima decade di settembre
Modalità di raccolta	manuale con selezione dei grappoli
Vinificazione	fermentazione lenta in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata
Maturazione	per 6 mesi in acciaio
Affinamento	almeno 6 mesi in bottiglia in locali termocondizionati per completare le doti organolettiche
Bottiglia	750 ml

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool svolto	13.5% vol
Residuo zuccherino	4 g/l
Acidità totale	6.2 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

L'aroma è elegante, intenso, netto, con piacevoli sentori fruttati.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, ottimo con le carni bianche e il pesce.  
Temperatura di servizio 8-10°C



### RICONOSCIMENTI RECENTI

#### Decanter WWA 2017

Rosa, Rosae - Pinot Nero Rosé 2016  
IGT Provincia PV - bronze medal



**Azienda Agricola SanMichele ai Pianoni**  
**Località Pianoni 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia) Italia**  
tel. /fax +39 0385 99842 - [www.sanmicheleai pianoni.it](http://www.sanmicheleai pianoni.it)  
[info@sanmicheleai pianoni.it](mailto:info@sanmicheleai pianoni.it) [pianoni.wines@gmail.com](mailto:pianoni.wines@gmail.com)

