



SALVIANO PINOT NERO ROSÉ

UMBRIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DESCRIZIONE: il Rosato è prodotto da un singolo vigneto, situato sulla sponda destra del lago di Corbara, a 500 m di altitudine.

Questo rosato è interprete originale del Pinot Nero in Umbria. La fresca esposizione, il suolo profondo e ricco in scheletro, concorrono a dare un'uva dalle eccellenti qualità, sia sotto il profilo aromatico, che polifenolico. E' composto interamente da uve di Pinot Nero, vendemmiate a fine agosto e vinificate in bianco.

DEGUSTAZIONE: alla vista è luminoso, di colore rosa tenue con riflessi rubino. Al naso si presenta fresco, coinvolgente con aromi di fiori bianchi e bucce di agrumi, che in bocca si combinano con la sapidità e mineralità tipiche di questi suoli, regalando un ricco e piacevole finale.

SCHEDA

VITIGNI: Pinot Nero.

ALTITUDINE: 500 m di quota.

ESPOSIZIONE: sud-est.

TERRENI: di origine vulcanica, profondo, ricco in scheletro.

ETA' DEI VIGNETI: 10 - 15 anni.

CEPPI PER ETTARO: 4000.

FORMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura mista cordone speronato e guyot.

VENDEMMIA: manuale, in cassetta, nella seconda metà di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve non diraspatate, subiscono una soffice pigiatura.

Il mosto fermenta in vasche d'acciaio, ad una temperatura controllata di circa 18° C. Segue un affinamento del vino sulle fecce fini per 5-6 mesi, così da arricchirne le caratteristiche organolettiche.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: buccia di cipolla, con riflessi pesca.

PROFUMO: fresco e fruttato, con aromi che ricordano la ciliegia, fragolina di bosco, ed erbe aromatiche mediterranee.

SAPORE: di buon equilibrio, sicuramente di grande freschezza e sapidità, finale fruttato e persistente.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, o in abbinamento a frittate di pesce e verdure, formaggi freschi e carni saporite, alla tarta o insaccati.

TENUTA DI SALVIANO

Loc. Salviانو, Civitella del Lago - 05023 Baschi (TR) - Tel. +39 0744 950459 - info@salviano.it - www.salviano.it