



NOREMA ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO
PINOT NERO ROSÉ DOCG

Metodo Classico rosé da uve pinot nero in purezza. La raccolta manuale delle uve in cassette apposite avviene a fine agosto. Subisce un processo di macerazione da sgrondatura in modo che il suo colore sia un rosato tenue. Lo proponiamo in versione dosaggio zero per renderlo il più incisivo possibile. Trascorre almeno 30 mesi di affinamento sui lieviti.

L'azienda è in conversione biologica: il terreno è coltivato seguendo il precetto agroambientale con il minimo utilizzo di sostanze antiparassitarie e insetticidi.

Caratteristiche del vigneto

Tipo di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: Guyot

Esposizione: nord, nord-ovest

Ceppi per ettaro: 4.000-4.500

Resa per ettaro: 85 quintali

Note di degustazione

Vista: colore rosa tenue scarico, buccia di cipolla. *Perlage* fine e persistente.

Olfatto: intenso, spazia dal floreale ai piccoli frutti rossi, con note di crosta di pane e lievito.

Gusto: deciso, con una bella spalla acida che offre freschezza e promette prospettive affascinanti di longevità.

Abbinamenti: dal *finger food* ai piatti di carne anche elaborati.

Temperatura di servizio: 6-8 °C