



NOREMA 90 ROSÉ DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO METODO CLASSICO PINOT NERO VSQ

Metodo Classico rosé da uve pinot nero in purezza. La raccolta manuale delle uve in cassette apposite avviene da fine luglio a fine agosto. Dopo la vinificazione trascorre almeno 90 mesi sui lieviti. Proprio in seguito al lunghissimo affinamento, alla sboccatura il colore risulta rosa tenue. Al palato colpisce l'acidità, ancora incisiva, unita a complesse note evolute.

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. *Perlage* fine e persistente.

Olfatto: complesso, con note da pinot nero evoluto che spaziano dal balsamico allo speziato.

Gusto: palato composito e intenso, con note di panettone e liquirizia dovute al lungo affinamento.

Abbinamenti: si abbina bene a piatti di carne e di pesce, ma può essere anche degustato da solo, come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 6-8 °C