

## **PIEMONTE DOC PINOT NERO**

### **PINELLA –Spumante BIO**

Nel vigneto della regione **Pinella** in Cocconato d'Asti a **coltivazione biologica certificata** vengono coltivate le uve **PINOT NERO** da cui si produce questo vino **Spumante Rosè**. La produzione massima di vino per ettaro è di 50 ettolitri. Dopo una selettiva vendemmia manuale, con cernita delle uve PINOT NERO a giusta maturazione, segue la vinificazione in rosato con pressatura soffice utilizzando il solo mosto "fiore". La fermentazione alcolica naturale e spontanea viene controllata attentamente sino al termine della prima fermentazione. Dopo la fase dell'"illimpidimento" a temperatura controllata segue la seconda fermentazione-o presa di spuma- in autoclave, seguendo il **metodo Martinotti (Charmat)**.

I successivi **sei mesi in autoclave**, a contatto con i lieviti donano al Pinella Rosé la delicata fragranza di Ribes e Melograno caratteristici del Pinot Nero. Ha un colore delicatamente rosa con riflessi luminosi.

A partire dall'aperitivo si abbina poi piacevolmente a tutti i piatti delicati.

**Servire a 6°-8°**

In the vineyard of the region **Pinella** in Cocconato d'Asti certified organic cultivation are grown **PINOT NOIR** grapes from which this wine is produced **Sparkling wine Rosè**. The maximum wine production per hectare is 50 hectolitres. After a selective manual harvest, with sorting of the PINOT NERO grapes at right ripening, followed by vinification in rosé wine with soft pressing using only the "flower" must.

The natural and spontaneous alcoholic fermentation is carefully controlled until the end of the first fermentation. After the "illimpidimento" phase at a controlled temperature follows the second fermentation-or taking of foam- in autoclave, following the method Martinotti (Charmat). The following six months in autoclave, in contact with yeast give the Pinella Rosé the delicate fragrance of ribes and pomegranate characteristic of Pinot Noir. It has a soft pink color with bright reflections. Starting with the aperitif, it then goes well with all the delicate dishes.

**Serve at 6°-8°**



