



ROSSANO '28

<b>Vino</b>	Toscana IGT Pinot Nero 2018.
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti di nostra proprietà, posti sulle colline di Scarperia e San Piero, Mugello Firenze altezza 250 metri s.l.m.
<b>Vitigno</b>	100% Pinot Nero.
<b>Sistema di allevamento</b>	Alberello areato, 4500 ceppi/ettaro.
<b>Raccolta uve</b>	Manuale, in cassette da 15 kg, raccolte all'alba.
<b>Periodo di raccolta</b>	Seconda/terza decade di Settembre.
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura, pigiatura e macerazione pellicolare a freddo per 48 ore prima dell'avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati, controllo della temperatura. A fine fermentazione malolattica il vino viene posto ad affinare in barrique di rovere francese per oltre 24 mesi.
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per almeno 12 mesi.
<b>Grado alcolico</b>	14.5% Vol.
<b>Colore</b>	Rosso limpido, brillante, carico.
<b>Profumo</b>	Fruttato (frutti rossi), fresco, di bella intensità ed eleganza, ben integrato con le delicati note boisée tipiche del prolungato affinamento in barrique (raffinati aromi di cuoio, tabacco e spezie).
<b>Gusto</b>	Vino di buon corpo, con una acidità che gli dona freschezza, lunghezza e persistenza.
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi semi-stagionati e stagionati, salumi e affettati, primi piatti a base di ragù (anatra e cacciagione), secondi di carne rossa, arrosti, bistecca alla Fiorentina, piccione e selvaggina.
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C.
<b>Produzione</b>	320 bottiglie 75 cl - 28 magnum 150 cl



FATTORIA DI CORTEVECCHIA  
SALUBRE ASCESA