



CARATTERISTICHE

Ha colore rosa tenue che ricorda le sfumature dei fiori del pesco.

Perlage sottile e persistente.

All'olfatto presenta la delicatezza del glera e le note di frutti rossi di bosco tipiche del pinot nero.

Lungo e persistente al gusto, armonico e setoso come solo un sapiente blend sa essere.

VITIGNO: Glera (85%) e Pinot Nero vinificato in rosso (15%)

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: versante a sud della sella compresa tra il monte Lonzina ed il monte Brusà, nel cuore dei Colli Euganei

PERIODO DI VENDEMMIA: generalmente nel mese di settembre

VINIFICAZIONE: le uve di glera vengono vinificate in bianco a temperatura controllata di 18°C, le uve di pinot nero vengono vinificate in rosso con macerazione di 5-7 gg a temperatura controllata di 25-28°C; il blend assemblato viene poi fatto rifermentare in recipienti a pressione a 14°C e lì riposa per almeno 60 gg.

PRESSIONE IN BOTTIGLIA: 5 - 5,5 bar

RESIDUO ZUCCHERINO: 14 g/L

ALCOOL: 11% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 L