



PODERI DI SAN PIETRO

Pinot Rosé

TIPO DI VINO: Vino Spumante Brut Rosé

NOME / ETICHETTA: Pinot Rosé

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante Brut Rosé

COMUNE DI PROVENIENZA: San Colombano

NOME VIGNETO / AREA DI PROVENIENZA: Collada

ALTIMETRIA: 140 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: terreno profondo composto da sabbia, argilla e limo, ricco di sali minerali, potassio, calcio e magnesio

VITIGNI: Pinot Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera con potatura a Guyot bilaterale

DENSITÀ IMPIANTO: 5400 piante per ettaro

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2002

RESA: per ettaro 10000 kg; per pianta 1.85 kg

PERIODO DI VENDEMMIA: Seconda settimana di Agosto

METODO DI RACCOLTA: manuale, l'uva viene trasportata con carri frigoriferi per evitare ossidazioni

METODO DI VINIFICAZIONE: dopo la diraspa pigiatura, il pigiato viene raffreddato a 6-8 C° e pressato delicatamente. Il mosto fiore ottenuto viene conservato in vasche di acciaio inox termo condizionate per la decantazione delle parti solide per un tempo massimo di 24 ore, al fine di ottenere un mosto limpido

FERMENTAZIONE: in acciaio inox

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 20 giorni

RIFERMENTAZIONE: in autoclave con aggiunta di lieviti

PERIODO DI MATURAZIONE: 3 mesi sui lieviti

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: Marzo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6.40

PH: 3.30

ESTRATTO SECCO: 20 gr/l

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 1-2 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 6-12 mesi dall'imbottigliamento

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000



WINE TYPE: Pinot Rosé Sparkling Wine

NAME / LABEL: Pinot Rosé

CLASSIFICATION: Brut Rosé Sparkling Wine

DISTRICT OF ORIGIN: San Colombano

VINEYARD'S NAME / PLACE OF ORIGIN: Collada

ALTITUDE: 140 mt. above sea level

SOIL PROFILE: deep, sandy clayey and slimy soil, rich in mineral salts like potassium

GRAPEVINE VARIETIES: Pinot noir

GROWING SYSTEM: vertical shoot positioning with bilateral Guyot

PLANT DENSITY: 5400 vines per hectare

FIRST YEAR OF PRODUCTION: 2002

YIELD: 10000 kg per ha; 1.85 kg/vine

VINTAGE: Pinot noir grapes are harvested the second week of August

HARVESTING: manual, in order to avoid oxidations, grapes are carried in refrigerated waggons

WINEMAKING SYSTEM: after being trodden and destemmed, the crushed grapes go through a heat exchanger and reach temperature of 6-8°C. Grapes are then pressed pneumatically at low pressure. Decantation of solid parts takes place in termoconditioned stainless steel tanks for a maximum of 24 hours in order to obtain a limpid must

FERMENTATION: takes place in stainless steel (inox)

FERMENTATION TEMPERATURE: 16°C

FERMENTATION / MACERATION TIME: 20 days

MATURATION TIME: 3 months on yeasts

BOTTLING PERIOD: March

ALCOHOLIC CONTENT: 12% vol.

TOTAL ACIDITY: 6.40

PH: 3.30

DRY EXTRACT: 20 gr/l

AGING APTITUDE: 1-2 years

BEST TASTING CURBE: 6-12 months after bottling

N° OF BOTTLES: 10.000