

Pinot Nero Rosè spumante

La Denominazione: **Metodo Martinotti VS Pinot Nero Rosè**

Le Vigne: **Rondinella e Orti del castello Lorini**

I vigneti si trovano nella stessa valle a 340 metri di altitudine sotto il borgo di Mornico nel versante che dà sulla Val Sorda. Esposizione totalmente a nord con notti e mattine fresche e pomeriggi ben soleggiati. Qui il terreno è prevalentemente argilloso di buon impasto. La forma di allevamento è a gouyot e la produzione è di 90 q.li ettaro. Orti del Castello Lorini è una piccola vigna ai piedi del castello di Mornico, come dice il suo nome è stata, insieme agli appezzamenti vicini, l'antico orto del castello, piantata a giro poggio per avere il meglio dal sole.

Ampelografia: **Pinot Nero 100%**

DATI TECNICI

Gradazione alcolica **12 %**

Malolattica **non svolta**

Dosaggio Zuccheri **8 gr/l**

Temperatura di servizio **6/8°C**

IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

Le uve sono le stesse che usiamo per il Maria Antonietta brut, ma in questo caso prendiamo la cuvée centrale, dove viene estratto il colore che ci può dare in Pinot Nero. Il mosto viene messo direttamente in autoclave, quando i grammi di zucchero iniziano a scarseggiare viene chiusa la valvola di uscita ed in questo modo tutta l'anidride carbonica che si sviluppa si ingloba direttamente nel vino fino al parziale esaurimento degli zuccheri. Un batonage di 4 mesi e un imbottigliamento ai primi di dicembre fan sì che il nostro Rosè abbia tutte le caratteristiche di un prodotto fresco e fragrante.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

- 👁 Un Pinot Nero Rosè dal colore **intrigante** buccia di cipolla tendente al ramato, così luminoso da catturare lo sguardo. Sotto una spuma persistente, un perlage fine e durevole.
- 👂 Timbro olfattivo intenso e **stuzzicante**: sentori di piccoli frutti rossi con una nota di cipria sul finale.
- 👄 Al palato risulta **morbido** e setoso, alle fragoline di bosco si associa il gusto agrumato del pompelmo rosa. La sua grande fragranza e freschezza rendono questo vino estremamente **modaiolo** adatto ad un brindisi da ricordare per momenti di **festa e d'allegria**.
- 👤 Noi lo abbiniamo con il morbidissimo Arrosto di vitello che cucina mamma Gabriella. Lo consigliamo anche in abbinamento all'aperitivo, con formaggi freschi, primi delicati e - perchè no? - ad una pizza gourmet a base di radicchio scamorza affumicata e speck. Ottimo con piatti dal gusto forte come arrostiti di selvaggina, carni in umido o alla brace.

