

## Pinot Noir Le Rosé

**Denominazione:** Alsazia AOC

**Vitigno:** 100% Pinot Nero

**Dati analitici:**

- Grado alcolico: 12,34% Vol.
- Residuo zuccherino: 3,57 g/l
- Acidità totale: 6,4 g/l

**Longevità:** da due a tre anni

### Note degustative

Delicatamente fruttato esprime fresche e leggere note di ciliegia e piccoli frutti rossi, quali lampone e mirtillo. I tannini sono eleganti e delicati.

### Abbinamenti gastronomici

Un rosé di incredibile versatilità, da sorseggiare a tutto pasto. È perfetto per l'ora dell'aperitivo.

Fresco e delicatamente fruttato, è ideale se abbinato alle ricette della tradizione mediterranea, a carni bianche, insalate estive e formaggi leggeri. Da provare con piatti etnici, in particolare con ricetta della cucina Thai.

### Caratteristiche dell'annata

L'annata 2017 si è distinta per l'anomalo andamento climatico che ha determinato l'anticipazione sul calendario della vendemmia (una delle cinque vendemmie più anticipate degli ultimi 40 anni). Le temperature invernali alquanto miti, le imprevedibili gelate verificatesi tra il 21 e il 22 aprile seguite poi da mesi estivi molto caldi, hanno portato a una riduzione quantitativa ma un ottimo risultato qualitativo.

### Zona di produzione

Le dolci colline che circondano il piccolo paese di Bergheim sono ideali per il Pinot Nero, che si esprime al meglio in terreni argillo-calcarei.

