

Pinot Noir Le Rosé

ALSACE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta di colore rosato chiaro. Al naso è espressivo con aromi fruttati di frutti rossi, fragola e lampone. Al palato è gustoso, con una bella freschezza; vino secco che vibra per la sua espressione aromatica e la sua vivacità. Rinfrescante e delizioso con tannini delicati ed eleganti.

VITIGNO

Pinot Noir 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve utilizzate per produrre il vino rosato vengono raccolte quando hanno raggiunto il grado di maturazione desiderato. Dopo la raccolta, le uve vengono pressate delicatamente per estrarre il mosto, che viene poi trasferito in serbatoi di fermentazione, dove i lieviti naturali presenti nell'uva avviano il processo di fermentazione. A differenza della vinificazione del vino bianco, la vinificazione del vino rosato prevede una breve macerazione delle bucce con il mosto per conferire al vino il suo caratteristico colore rosato. Una volta terminata la fermentazione e la macerazione, il vino viene lasciato a maturare in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

