

# Mariné Rosé

Metodo Classico - Dosaggio Zero



Zona: Monte Calvarina, Verona  
Uva: 100% Pinot Nero IGT Veneto

Suolo: Vulcanico

Altitudine: 580 metri slm

Esposizione: sud

Superficie coltivata: 1.5 H.a

Età vigne: 20 anni

Resa per ettaro: 70 q.li

Acidità: 7.00

pH: 3.00

Zuccheri: 1 g/l (res)

Solfiti: 80 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 6600 bt

## VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in piccole casse durante la prima settimana di settembre. Diraspatura e macerazione a freddo (5°C) a contatto con le bucce per 24 ore. Successivamente si procede con una leggera pressatura e il mosto che se ne ricava fermenta in vasche di acciaio. Terminata la fermentazione le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 8/12 mesi. In primavera inoltrata, dell'anno successivo, il vino viene imbottigliato con il classico tiraggio che prevede la rifermentazione in bottiglia. Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per 48 mesi. Dopo il dégorgement le bottiglie riposano per 5/7 mesi in catasta. L'applicazione di tutte le etichette viene effettuata manualmente prima della messa in vendita, dedicando così maggiore cura al dettaglio.

## DESCRIZIONE

- Rosa antico brillante, dalle lievi sfumature ramate. Bollicina fine, cremosa e persistente.
- Stupisce per la decisa componente minerale di pietra focaia, con accenni di affumicatura e sottobosco. Si apre poi ad un'esplosione di sentori che vanno dalla fragranza del pan brioche alle mille declinazioni del miele: millefiori, acacia e cera d'api. Sensazioni floreali di rosa canina, tarassaco e fiori rossi appassiti; fruttate di piccoli frutti rossi come la fragolina di bosco, i ribes e i lamponi; poi agrumi maturi, arancia sanguinella, mandarino e pompelmo rosa; e ancora, note tropicali che rimandano al succo d'ananas. Sensazioni fresche, iodate e salmastre, che ricordano il mare, poi accenni caldi e speziati di cannella dolce, curry, pepe bianco, pepe rosa di sichuan e coriandolo. Sensazioni dolci di caramella d'orzo e balsamiche note di erbe aromatiche; sul finale rosa canina, glicine e infuso freddo di fiori e frutti rossi.
- Sorso cremoso, pieno, elegante e dalla lunga persistenza, accompagnato da un finale sapido e piacevolmente amarognolo che ne assicura grande bevibilità.

Temperatura di Servizio: 6 C°

Longevità: 7 anni

## ABBINAMENTI

Un vino deciso e complesso, di grande eleganza e potenza. Si accosta bene a tutto pasto, con piatti di pesce e di carne:

- Tagliolino cozze e vongole allo Zafferano
- Fettuccine al sugo di crostacei
- Gran tagliere di salumi e formaggi affinati
- Astice in Bellavista
- Frutti di Mare in Guazzetto
- Tartare di Garronese Veneta, olio infuso ai capperi e polvere di pomodoro



### Il consiglio dello chef

Gambero Rosso su Burratina d'Andria, sfoglia di pane carasau, citronette alla maracuja e sale nero.



## Mariné Rosé 2016 Dosaggio Zero

Crosta di pane, albicocche e nespole sono i sentori principali di questo sparkling autentico e vivace. Corpo pieno, grassoso nel sorso chiude cremoso e strutturato con una buona dinamicità. Bevi ora.