

## PINOT GRIGIO ROSE'



### IN VIGNA

I terreni dove vengono prodotti i vini Bosco del Merlo si contraddistinguono da sempre per caratteristiche pedologiche perfette per la coltivazione di Pinot Grigio. Ci troviamo in presenza di un'alta percentuale di argilla bilanciata da una buona parte di caranto, che conferiscono al Pinot Grigio note decise, mineralità e una produzione a bassa resa.

Le uve per la produzione del Pinot Grigio Rosè vengono selezionate da vigneti posizionati nelle zone più ventilate e soleggiate, al fine di ottenere acini perfettamente sani e maturi. La vendemmia è parcellizzata per raggiungere un perfetto equilibrio tra l'acidità nella prima vendemmia e le note aromatiche e zuccherine con il secondo raccolto.

### IN CANTINA

Le due partite vengono vinificate separatamente, ma lavorate con lo stesso particolare metodo: il processo di criomacerazione, il quale consiste in un lento e delicato contatto tra buccia e mosto a temperature molto basse per permettere una leggera cessione di colore fino a raggiungere la tonalità desiderata. Il processo continua con una soffice pressatura e si conclude con il completamento della fermentazione. Dopo l'affinamento in serbatoi di acciaio per alcuni mesi, viene creato il blend tra queste due frazioni per esaltare le note organolettiche. Si prosegue poi con l'imbottigliamento.

### IN DEGUSTAZIONE

Il colore è la sua peculiarità più importante e affascina al primo sguardo: si presenta con una tonalità ramata carica tendente al rosa, molto particolare ed elegante, mentre al naso si percepiscono, oltre al sentore tipico della pera williams, note di fiori secchi e fragoline di bosco. In bocca risulta asciutto e con un'ottima sapidità per un equilibrio davvero invidiabile.

### PLUS

Questa "variante" del Pinot Grigio rende ancora più forte il legame tra il vitigno e Bosco del Merlo, che considera questa varietà un vero e proprio orgoglio.

La sofisticata armonia tra colorazione e packaging stata accuratamente studiata per un prodotto fresco, equilibrato e piacevole in ogni suo aspetto.

### ABBINAMENTI

Ottimo sia da aperitivo sia durante i pasti. Si abbina perfettamente con piatti a base di pesce crudo come del sashimi di salmone fresco servito su un letto di insalatina croccante e una cremosa salsa di avocado. Consigliato anche l'abbinamento con il risotto ai frutti di mare.

Degustare a 6/8 °C

*La filosofia 4V di Bosco del Merlo da sempre pone l'attenzione sulla sostenibilità in tutta la filiera, rivolgendosi non solo alla salute del proprio territorio, ma anche a quella di chi lo abita.*

*Per questo motivo Bosco del Merlo con Pinot Grigio Rosè ha deciso di supportare la campagna "Nastro Rosa" di LILT per la prevenzione del tumore al seno, donando parte dei ricavi a sostegno dell'associazione.*

*Piccole azioni, portate avanti insieme per brindare alle donne e alla vita!*

### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 750 ml
- 13 % Alc. Vol.
  
- Contenuto in solfiti: 95 mg/l
- Zuccheri: 5 g/l
- Acidità: 6,3 g/l
- PH: 3,12
  
- Nome Vigneto: Faè
- Collocazione: Annone Veneto
- Sesto d'impianto: 220x0,90
- Anno d'impianto: 1991
- Ettari: 7
- Densità: 5050
- Resa: 120 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 100.000