



Pinot Grigio “Fiocco di Rose”

Riconoscimento

Colli Piacentini

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia

Rosè secco Frizzante

Vitigno

100% Pinot Grigio

Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) – Loc. Casa Piccioni- Loc. Rossago Nuovo- Esposizione Nord/Ovest. Tipologia del terreno: Argilloso-Limoso con striature calcaree. Altitudine m.230 s.m.

Sistema di allevamento

Guyot semplice/ G.D.C./CASARSA – densità 2600/3800 Ha – Resa di uva per Ha 80 q.li

Epoca di vendemmia

Dal 20 Agosto al 30 Agosto

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Il mosto resta a contatto con le bucce a freddo per qualche ora, separando subito dopo le bucce dal mosto al fine di ottenere un vino rosé di buon carattere e ottima sapidità, snello e fresco.

La rifermentazione e presa di spuma avviene in contenitori di acciaio inox. Dopo due o tre mesi dall’imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

Tenore Alcolico

12% vol.

Colore

Rosa tenue

Temperatura di servizio

10/12°

Abbinamenti

Verdure ripiene con base di pesce, con paste e risotti dai sapori del mare. Pesce di fiume e di lago al forno, salumi delicati.

Primo anno di produzione

1991