

IT **Vino rosato, rifermentato in bottiglia da uve bianche di collina e uve rosse di montagna.**

**In vigna**

**Vitigno:** Glera, Pinot Nero

**Vigneto:** Pinot Nero del bellunese

**Suolo/Terreno ed esposizione:** Riporto sedimentario e marna

**Età media del vigneto:** 15 anni

**Produzione media q.li/ha:** 50

**In cantina**

**Vinificazione e affinamento:** Pressatura diretta della Glera e vinificazione in rosa del Pinot Nero. Fermentazione spontanea – Affinamento per 3-4 mesi in acciaio – Imbottigliamento con aggiunta di mosto da uve appassite.

**Il risultato**

**Note di degustazione:** Le note olfattive sono legate alla personalità di un vitigno nobile come il pinot nero e all'espressione aromatica della glera dai tenui profumi floreali e fruttati. Un frizzante dalla trama elegante con una fresca acidità. Un vino gustoso con una bocca tesa e fine, in grado di evolvere positivamente nel tempo in bottiglia.

**Abbinamento:** Da degustare con crostino di prosciutto berico euganeo DOP, o anche con risotto di cappellunche.



EN **Rosé, sparkling wine, from white grapes from the hills and red from the mountain.**

**In the vineyard**

**Grape variety:** Glera, Pinot Noir

**Vineyard:** Pinot Noir (Belluno Area)

**Soil/Terrain and exposure:** Sedimentary carryover and marl

**Average age of vineyard:** 15 years

**Average production quintals/ha:** 50

**In the winery**

**Vinification and aging:** Direct pressing of Glera and pink vinification of Pinot Noir – Spontaneous fermentation – Aging for 3-4 months in steel – Bottling with added must from dried grapes.

**The result**

**Tasting notes:** The olfactory notes are linked to the personality of a noble grape such as Pinot Noir and the aromatic expression of Glera with its subtle floral and fruity aromas. A sparkling wine with an elegant texture and a fresh acidity. A tasty wine with a taut, fine mouth, able to positively evolve over time in the bottle.

**Pairings:** To be tasted with toast of Berico Euganeo DOP ham, or even with razor clam risotto.