

# Pinot Rosè Barbieri

**Tipologia:** Pinot grigio vinificato in rosato

**Posizione geografica:** Comune di Mornico Losana (PV)

**Tipo di terreno:** argilloso e calcareo

**Esposizione:** Sud-Sud-Ovest

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Età delle viti:** 13 anni

**Epoca di vendemmia:** inizio settembre

**Metodo di raccolta:** manuale

**Vinificazione:** tradizionale con vasche in acciaio termocondizionate, innesto di lieviti selezionati

**Durata della fermentazione:** circa una settimana sotto frigorie

**Affinamento primario:** sulle fecce secondarie per 2 mesi

**Stabilizzazione:** tartarica e proteica

**Affinamento secondario:** 3 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 11,5% ÷ 12,5% vol

**Acidità totale:** 6 g / litro

**Ph:** 3,30

**Estratto secco:** 27 g / litro

**Residuo zuccherino:** <1,5 g/l

**Colore:** intenso color rosato

**Profumo:** floreale con note di pesca

**Gusto:** buona pienezza e persistenza

**Abbinamenti:** carni bianche, pesce e formaggi freschi

