STEFANO POLA
VITICOLTORE DI MONTAGNA

ALTURE

ROSÉ METODO CLASSICO

ZONA DI PRODUZIONE	Sedico – Valbelluna (Dolomiti Bellunesi)
VITIGNO	Pinot Nero
ALTIMETRIA	650 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot bilaterale
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 ceppi/ha
PRODUZIONE PER ETTARO	9-10 t
PERIODO DI VENDEMMIA	Settembre/Ottobre
VINIFICAZIONE	In bianco, con leggera macerazione pellicolare in pressa; decantazione statica.
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata.
AFFINAMENTO DELLA BASE	Vini di riserva: in legno e cemento. Vino d'annata: in acciaio e legno nuovo.
PRESA DI SPUMA	30-40 giorni
SPUMANTIZZAZIONE	Rifermentazione in bottiglia secondo metodo classico.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	36 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	12%
RESIDUO ZUCCHERINO	< 3 g/l
PRESSIONE	5.5 atm
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce.

FORMATI DISPONIBILI — 0,75 L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA
Colore rosa tenue, leggero, delicato.

SPUMA
Cremosa ed avvolgente.

OLFATTO
Estremamente fine, con note di frutti rossi appena raccolti, fragoline di bosco e lamponi, petali di fiori e note citrine. Di sottofondo mandorla fresca, leggerissima crosta di pane e spezie dolci.

GUSTO
Ricco, verticale e sapido, con finale asciutto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosa tenue, leggero e delicato il nostro metodo classico rosé da Pinot Nero si presenta in veste elegante con spuma cremosa ed avvolgente.
All'olfatto sprigiona tutta la finezza che i suoli calcarei di derivazione dolomitica sono in grado di dare. Note di frutti rossi appena raccolti, fragoline di bosco e lamponi accompagnano petali di fiori e note citrine. Di sottofondo mandorla fresca, leggerissima crosta di pane e spezie dolci. Il sorso è ricco, verticale e sapido, con finale asciutto.
Grazie ai vini di riserva è assicurato il massimo equilibrio gustativo, così che la versione metodo classico di Stefano Pola non perda mai la piacevolezza nella beva.