



## Zerbi Rosé

**Denominazione e tipologia** :Provincia di Pavia IGT  
- Rosato secco vivace

**Vitigno**:100% Pinot Nero

**Zona di produzione** :Cà Tessitori ( Montecalvo Versiggia ) Finigeto ( Montalto Pavese )

**Suolo**: Marnoso calcareo - Altitudine m.300-320 s.m.

**Sistema di allevamento**:Guyot semplice - Resa in uva per Ha **80 q.li**

**Epoca di vendemmia**:Dal 15 Agosto al 20 Agosto

**Vinificazione** :Il mosto resta a contatto con le bucce per qualche ora al fine di ottenere un rosato sapido e caratteristico. A fine inverno avviene la lenta rifermentazione in serbatoi di acciaio a tenuta di pressione (autoclave) con controllo di temperatura, al cui termine i lieviti vengono eliminati nell'arco di uno/due mesi mediante filtrazione al fine di conservare le fragranze del Pinot Nero. Dopo due mesi dall'imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

**Tenore Alcolico**: 12-12,5 % vol.