



## PINOT ROSE BRUT

Vino Spumante da uve Pinot Nero

Tanto delicato quanto deciso! Il Rosè Brut, ottenuto da uve Pinot Nero, è una scelta raffinata ed elegante.

Rosa del Forte cela nel suo nome emozioni da percepire ad ogni sorso: il colore, delicato e fine, riporta alla mente magnifici roseti dai profumi inebrianti.

Amiamo descriverlo così: "Un fiore che nasce nella nostra cantina, delicato ma deciso, che sboccia tra i ricordi di un tempo passato, un tributo alla nostra storia e alla storia della casa rurale Basei, antico forte della Seconda Guerra Mondiale, tuttora testimonianza ancora viva."

### Vitigno

Pinot Nero

### Zona di produzione

Vigneti: Roncadelle e Ponte di Piave

Tipologia di terreno: Di origine alluvionale, sciolto e ben drenato, prevalentemente calcareo e a tratti ghiaioso

### La vigna

Sistema di coltivazione: Sylvoz

Potatura: Tradizionale, con capi a frutto piegati ad archetto

Vendemmia: Terza decade di agosto

### La vinificazione

Pigiatura: Delicata e soffice spremitura dell'uva

Macerazione: Breve, a contatto con le bucce per donare il caratteristico colore rosato

Fermentazione: A temperatura controllata

Spumantizzazione: In autoclave, metodo Charmat

### Il vino

Gradazione alcolica: 11,00% vol

Colore: Rosa tenue, perlage fine e persistente

Bouquet: Fruttato, con note di ribes e piccoli frutti rossi

Sapore: Fresco, floreale ed armonico

Temperatura di servizio: 6-8°C

Conservazione: In luogo fresco, protetto dalla luce

### Abbinamento consigliato

Risotto con gamberi e zucchine



### Risotto con gamberi e zucchine (per 4 persone)

Preparate il brodo vegetale con 2 patate, 2 carote, 1 costina di sedano, 1 cipolla, un ciuffo di prezzemolo e un pizzico di sale e poi passatelo con un colino. Tritate il prezzemolo e tagliate a dadini 3 zucchine medie. In padella fate dorare lo spicchio d'aglio e aggiungete 500 grammi di gamberi sgusciati.

Aggiungete un bicchiere di vino bianco e salate il tutto. In un'altra padella fate rosolare in un po' d'olio di oliva una cipolla tritata, aggiungendo anche le zucchine, sale e prezzemolo. Poi aggiungete il riso e fatelo tostare. Condite con sale e versate il vino fino a farlo evaporare; quindi versate pian piano il brodo, mescolando.

Ultimate la cottura, aggiungendo i gamberetti.