PETIZ

MERLOT ROSATO

In Trentino Alto Adige c'è una lunga tradizione di vinificazione in rosato, che qui prende il nome di "kretzer". La famiglia Pisoni da sempre produce un vino rosato, prima con la storica e popolare Schiava, ora con le sole uve Merlot del vigneto Cesure. Dopo 24 ore di permanenza sulle bucce, il mosto viene separato e procede la fermentazione: ne nasce un vino dal colore rosa brillante, fresco e leggero ma non privo di struttura.

In Trentino Alto Adige there's a long tradition of rose wine, that here takes the name of kretzer. The Pisoni Family has always produced a rose wine, before with the historical and popular Schiava, now with the only grapes of Merlot from th Cesure vineyard. After a 24 hour permanence on the peel, the must is separated and the natural fermentation proceeds: the result is a wine of a brilliant rose colour, fresh and light but not lacking structure.

Merlot

Cesura

limoso - sabbioso | *sandy-loam*

pergola trentina

4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia | *4 months in steel and 2 months in bottle*

Vino estivo per eccellenza, il Rosato Pisoni fa da spalla non solo al classico aperitivo, ma anche a piatti elaborati di pesce – zuppa, caciucco, brodetto… - e, come alternativa alla birra, alla regina della tradizione italiana: la pizza! | *A great summer wine! Rosato Pisoni is the perfect companion not only to the classic aperitif, but also to elaborate fish dishes and - as an alternative to the beer - to the queen of Italian tradition: the "pizza"!*

Annata | Vintage: 2022
Alcol | Alcohol (%Vol): 12
Acidità totale | Total acidity (g/L): 6,8
Estratto secco | Dry extract (g/L): 22,6
Zucchero residuo | Residual sugar (g/L): 2