



NEBBIOLO ROSATO PINKEDITION

ALPI RETICHE IGT

wine_info	blend	100% Nebbiolo	
	grapes drying time	-	
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted	
	barrel ageing	in stainless steel tanks	
	shelf-life	5 years	
	bottle size	75 cl	
technical_details	alcohol % vol.	Data may vary depending on the vintage.	-12.0
	dry extract g/l		-29
	total acidity g/l		-5.7
	total sugar g/l		<1
	must-to-fruit ratio %		70
	production btls		-2000
vinyard_info	vine training system	guyot	
	average age of vines	~30	
	average altitude m	500	
	vine density per Ha	4500	
	grape yield kg/Ha	8000	
	soil	sandy, silty	

IT

Dopo una pigiatura soffice e un breve contatto con le bucce, il mosto di Nebbiolo viene separato per ottenere una tonalità rosa delicata e luminosa. La fermentazione si svolge interamente in acciaio a temperatura controllata, per preservare la fragranza varietale e la finezza aromatica.

Il risultato è un rosato di carattere, capace di esprimere un volto sorprendente del Nebbiolo: profumi nitidi e raffinati che intrecciano fiori, piccoli frutti rossi e accenni agrumati, con una chiusura sapida e slanciata che invita al sorso. Grazie al bouquet armonico e alla sua elegante forza espressiva, questo vino racconta una Valtellina contemporanea e luminosa, in equilibrio tra delicatezza e personalità.

Da abbinare a un'insalata di crostacei e agrumi, a tartare di trota, salmone o tonno.

DE

Nach einer sanften Pressung und einem kurzen Kontakt mit den Schalen wird der Nebbiolo-Most früh abgezogen, um einen zarten und leuchtenden Roséton zu erhalten. Die Gärung erfolgt vollständig in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur, um die sortentypische Frische und die aromatische Finesse zu bewahren.

Das Ergebnis ist ein Rosé mit Charakter, der eine überraschende Seite des Nebbiolo zum Ausdruck bringt: klare und raffinierte Aromen, in denen sich Blüten, kleine rote Früchte und feine Zitrusnoten verweben, mit einem salzigen und schlanken Finale, das zum nächsten Schluck einlädt.

Dank seines harmonischen Bouquets und seiner eleganten Ausdruckskraft erzählt dieser Wein von einer zeitgenössischen und strahlenden Valtellina, im Gleichgewicht zwischen Feinheit und Persönlichkeit.

Ideal zu einem Salat mit Krustentieren und Zitrusfrüchten sowie zu Tatar von Forelle, Lachs oder Thunfisch.

EN

After a gentle pressing and a brief skin contact, the Nebbiolo must is drawn off to obtain a delicate, luminous pink hue. Fermentation takes place entirely in stainless steel at controlled temperature, to preserve varietal freshness and aromatic finesse.

The result is a rosé with character, able to express a surprising side of Nebbiolo: clean, refined aromas intertwining floral notes, small red berries and citrus hints, with a savory, taut finish that invites another sip. Thanks to its harmonious bouquet and elegant expressive strength, this wine conveys a contemporary, bright interpretation of Valtellina, balancing delicacy and personality.

Ideal paired with a shellfish and citrus salad, or with trout, salmon, or tuna tartare.