

FATTI A MANO

Solo uva e mani.
Nulla viene aggiunto,
nulla viene tolto

*Un pét-nat
irriverente e
imprevedibile che
riporta il vino
frizzante al centro
della tavola.*

*Autentico, facile
da bere e da
abbinare.*

“

PERCHÉ NINARÈ

È il nomignolo con cui mia mamma viene chiamata in famiglia fin da bambina.

Questo vino lo dedico a lei, al suo amore per Tenuta Belicello: un piccolo gesto che non basterà mai a ripagare il sostegno e l'incoraggiamento che non mi ha mai fatto mancare.

”

Ninaré



Vino Rosato Frizzante

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rosa tenue con luminosi riflessi salmone, naturalmente velato



PROFUMI

Un bouquet vivace di fragolina di bosco e melograno, impreziosito da note di zenzero candito e buccia d'agrume



SPUMA

Lieve, soffice e carezzevole, con bollicine piccole e delicate



BOCCA

Sorso fresco, vibrante e di grande bevibilità. La buona sapidità marina richiama il sorso successivo, rendendo la beva scattante e dinamica

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine agosto
- Pressatura diretta senza contatto con le bucce e fermentazione da pied-de-cuve di lieviti selvaggi in acciaio
- Imbottigliamento in coda di fermentazione, terminata in bottiglia con la produzione naturale di anidride carbonica

DATI TECNICI

Uve	100% Frappato	Alcol	12%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne Sottostrada	Produzione	2.100 bottiglie
Suolo	Profondo, con componenti sabbioso-calcaree	Evoluzione	2-3 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●○○	●●●●○	●●●○○	●●●○○

ABBINAMENTI

Il compagno ideale per i momenti di relax: insalate estive, salumi e formaggi freschi. Perfetto con il sushi di salmone.

NINARÈ IN BREVE

★ ROSA ANCESTRALE, FRESCO E PROFONDAMENTE AFFETTIVO