



TRENTODOC

R ROSÈ BRUT 1,5L IN CASSETTA

In questo Trentodoc rosè l'eleganza e tipicità del pinot nero si esprimono con una vivace acidità e note di ribes, fragoline di bosco e lamponi, seguiti da piacevoli fragranze di melograno e scorza d'arancia. Le uve chardonnay completano il profilo gusto-olfattivo, rendendo il sorso delicato ed armonioso. Prezioso regalo in questa elegante cassetta pino.

ALTRE INFORMAZIONI

Vigneti:

Guyot e pergola semplice, in valli e fresche colline ad alta vocazione viticola

Suolo:

Terreni asciutti, di medio impasto, tendenzialmente calcarei o gessosi

Vendemmia:

Raccolta manuale indicativamente da fine agosto o inizio settembre

Vinificazione e maturazione:

Vinificazione con pressatura soffice delle uve. Tutti i mosti (chardonnay & pinot nero) sono fermentati in acciaio, dove rimangono fino al momento della creazione della cuvée. Durante la rifermentazione in bottiglia, il vino riposa sui lieviti per 24 mesi.

Prospettiva di consumo:

Fresco e fragrante alla sboccatura, nel tempo vedrà accentuarsi la nota tostata ed agrumata

Annata: s.n.

Categoria: Spumante metodo classico brut

Uve: chardonnay e pinot nero

Alcool: 12.50% vol.

Acidità totale: 6.89 g/l

Zuccheri: <12 g/l

Temperatura: 6-8°C

Stato evolutivo: pronto

Contiene solfiti

Contiene solfiti



-  rosa antico brillante, con vivaci riflessi ramati
-  bouquet fragrante, con note di piccoli frutti a bacca rossa, agrumi e melagrana
-  fresco e setoso, ricco e di ottima sapidità, con finale lievemente ammandorlato

ABBINAMENTI

Ottimo per l'aperitivo, è perfetto anche per accompagnare tutto il pasto. Si sposa ad antipasti a base di pesce crudo, come la tartare di tonno, ma anche a piatti succulenti, come la carbonara o il crostone al lardo.