



TRENTODOC

R ROSÈ BRUT

In diesem Trentodoc-Rosé kommen die Eleganz und die Typizität des Pinot Noir mit lebendiger Säure und Noten von Johannisbeeren, Walderdbeeren und Himbeeren zum Ausdruck, gefolgt von angenehmen Aromen von Granatapfel und Orangenschale. Die Chardonnay-Trauben vervollständigen das Geschmacks- und Geruchsprofil und machen den Schluck delikat und harmonisch.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:

Guyot und einfache Pergola, in Tälern und kühlen Hängen mit hoher Weinausrichtung

Die Böden:

Trockene, mittelschwere Böden, tendenziell kalkhaltig oder kalkhaltig

Weinlese:

Handlese, voraussichtlich Ende August oder Anfang September

Weinbereitung und Reifung:

Weinbereitung mit sanfter Pressung der Trauben. Alle Moste (Chardonnay und Pinot Noir) werden inahltanks vergoren, wo sie bis zur Herstellung der Cuvée verbleiben. Während der erneuten Gärung in der Flasche ruht der Wein 24 Monate lang auf der Hefe.

Perspektive für den Konsum:

Frisch und duftend beim Degorgieren, mit der Zeit werden die Röst- und Zitrusnoten ausgeprägter.

Jahrgang: s.n.

Kategorie: Schaumwein Brut klassische Methode

Trauben: Chardonnay und Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12,50% vol.

Gesamtsäuregehalt: 6,89 g/l

Zuckergehalt: <12 g/l

Temperatur: 6-8°C

Entwicklungsstand: fertig

Enthält Sulfite



-
-  leuchtendes Altrosa mit lebhaften kastanienbraunen Highlights
 -  duftendes Bouquet, mit Noten von kleinen roten Beeren, Zitrusfrüchten und Granatäpfeln
 -  frisch und seidig, reichhaltig und mit ausgezeichnetem Geschmack, leicht mandelartiger Abgang

PAARUNGEN

Er eignet sich hervorragend als Aperitif, aber auch als Begleiter einer ganzen Mahlzeit. Er passt gut zu Vorspeisen mit rohem Fisch wie Thunfischtartar, aber auch zu saftigen Gerichten wie Carbonara oder Crostone mit Schmalz.