

TRENTODOC
ROSÉ
 EXTRA BRUT MILLESIMATO



È un prodotto di classe dal colore rosa delicato, con profumi di piccoli frutti di bosco, ribes, lamponi e fragoline e delicati richiami di mandorla dolce, corposo e vellutato. Ideale per un aperitivo fresco e spumeggiante fra amici ma anche per le occasioni di piacevoli incontri.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli. Le uve vengono pigiate e il mosto resta a contatto con le bucce in pressa per favorire l'estrazione del colore e dei precursori aromatici più nobili del Pinot Nero. Avviene poi la fermentazione e una lunga permanenza del vino base sui lieviti. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo un invecchiamento per un periodo di almeno 36 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expédition ed il successivo confezionamento.

CUVÉE

100% Pinot Nero

CARATTERISTICHE

colore: rosato
 profumo: intenso, con sentori di piccola frutta rossa e nota di lievito.
 alcool: 12,80 % Vol.
 acidità totale: 6,00 g/l
 zuccheri: 4,00 g/l
 estratto secco: 23 g/l
 perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Franco, robusto, esaltato da equilibrio acido e salino che ne aumentano la personalità. Ricorda l'uva di provenienza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo; piatti a base di pesce.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l. - 1,50 l. - 3,00 l.

PREMI

	GAMBERO ROSSO	BIBENDA	VITAE	VINI BUONI D'ITALIA	VINI DI VERONELLI	SPARKLE	MERANO WINE FESTIVAL	WINE ENTHUSIAST	WINE SPECTATOR	CSWWC
2012	🍷	🍷🍷🍷	🌿🌿🌿		90 PUNTI	●●●●●		89 PUNTI		2012 MAGNUM
2013	🍷	🍷🍷🍷	🌿🌿🌿	★★★★	93 PUNTI	●●●●●	🏆			2013 MAGNUM
2014						●●●●●	🏆	92 PUNTI		
2015	🍷		🌿🌿🌿	★★★★		●●●●●		95 PUNTI		

CAMBIO ETICHETTA

