



Brut Rosé

METODO CLASSICO

Vino di colore rosa antico con riflessi ramati, molto fine con corona persistente.

Dal profumo ampio e complesso, frutti rossi: ciliegia marasca e lamponi, ricordano chiaramente i caratteri del pinot nero, non mancano in sottofondo le note dello Chardonnay: paté di mandorla, nocciola e fieno. Il tutto integrato da profumi di pasticceria viennese: vaniglia, caffè d'orzo tostato, cacao.

Al gusto è franco, cremoso e consistente, l'armonia è ottenuta dopo un adeguato dosaggio (Brut).

La sapidità, carattere distintivo dello Chardonnay, coltivato in alta quota, ne fa un rosé di grande bevibilità. Ideale come aperitivo o per chiacchierare in compagnia.

Collocazione geografica del vigneto: Faedo in località Pianezzi a 500 m. s.l.m. con esposizione Sud-Ovest e località Palai a 700 m. s.l.m. con esposizione Sud; Cembra in località Valbona (valle laterale alla Val di Cembra) ad una quota di 450 m. s.l.m.

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6000 viti per ettaro a Faedo e guyot con 6200 ceppi per ettaro a Cembra.

Tipo di terreno: Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne, calcari e dolomie. Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

Valbona invece è stata modellata anticamente dal ritiro di ghiacciai e più tardi dall'opera del torrente Scorzai. Scavando nella roccia porfirica (origine vulcanica) si sono originati dei terreni sabbiosi dal colore bruno scuro, ricchi di scheletro.

Uve da cui è prodotto: 50% Pinot nero e 50% Chardonnay.

Tenore alcolico: 12,5%.

Durata prevista del vino: 5 - 6 anni dalla sboccatura.

Tipo di bottiglia: champagnotta in cartoni da 6 bottiglie, Magnum da 1,5 lt, Jéroboam da 3 lt e Mathusalem da 6 lt.

Note: la fermentazione della base avviene in piccoli fusti di rovere, il Pinot Nero in particolare viene posto in fusti precedentemente usati per invecchiare il nostro distillato "Divino". I vini base rimangono 6 mesi sul proprio lievito, con "l'effetto della clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato. A primavera si passa alla rifermentazione in bottiglia. La sboccatura si effettua a non meno di 18/24 mesi di permanenza sui lieviti.

