

# Corvée Rosé

## Trento doc

Il **Corvée Rosé** è prodotto con uve Pinot nero e Chardonnay, maturate nei vocati vigneti della valle di Cembra. La quota, oltre i 500 metri sul livello del mare assieme ai terreni franco-sabbiosi, profondi, di porfido, conferiscono al prodotto eleganza e longevità. La maturazione regolare, mai veloce, permette un lento accumulo nel grappolo delle principali componenti del vino: polifenoli, minerali e sostanze aromatiche.

Dal colore rosa salmone, quasi rosa antico, il **Corvée Rosé**, ha un profumo delicato che ricorda le fragranze di ribes rosso e fragolina di bosco. Gli aromi di mandorla, pasticcino e cocco accompagnano un gusto ricco e persistente che l'acidità fresca e armonica esalta e amplifica in un finale lungo e piacevole.



Nome del vigneto	Diverse vigne di Cembra
Comune	Cembra, Cembra Lisignago
Latitudine	46° 09' 42" N
Longitudine	11° 12' 45" E
Altitudine	523 m slm
Esposizione	Sud-Est, Sud-Ovest
Superficie	1,2133 ettari
Anno d'impianto	1988 e 2003
<hr/>	
Varietà	60% Pinot nero 40% Chardonnay
Portinnesto	Kober 5 BB e SO4
Cloni	SMA 201, SMA 185, SMA 127, SMA 130
Sesto d'impianto	2,40 x 0,80 m
Forma d'allevamento	Guyot semplice unilaterale e pergola
Densità d'impianto	5.300 ceppi/ettaro
Produttore	Matteo Toniolli e Diego Serafin

Raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa in carati da 225 litri di rovere francese di secondo e terzo passaggio, tiraggio e permanenza sui lieviti per oltre 24 mesi.



corvée

**corvée**

ROSÉ  
METODO CLASSICO

TRENTODOC