

REVI' ROSE' - Trentodoc Millesimato 2015

Irresistibile per tutti i sensi.

Dapprima alla vista con un tenue colore rosato, poi all'olfatto, inebriato da eleganti profumi di sottobosco e piccoli frutti rossi, infine in bocca, dove il Pinot nero accarezzando il palato trova libera espressione ed esalta le proprie virtù suadenti, accompagnato dall'immane Chardonnay.



Disponibile anche in Magnum

Tipologia: Spumante Brut Rosè (residuo zuccherino: 8 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Chardonnay (20%), Pinot Nero (80%, di cui una parte vinificata in rosso).

Vendemmia: inizio settembre 2015.

Vinificazione: Dopo pressatura soffice, il mosto separato dai raspi e dalle vinacce viene illimpidito e posto a fermentare.

La temperatura di fermentazione è regolata tramite refrigerazione.

Spumantizzazione: marzo 2016. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Affinamento: permanenza sui lieviti 40 mesi.

Colore: rosa tenue con tendenza al ramato tipico della pellicola setosa della cipolla.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fragrante fine ove spiccano note di frutta a bacca rossa e fiori freschi.

Gusto: intenso, morbido ed armonico, in bocca e dopo la deglutizione conferma i frutti avvertiti all'olfazione.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 12,5 %/Vol.

