

## CAVALIERE NERO - Trentodoc Rosè s.a.

### Eleganza, complessità e struttura, i caratteri chiave di questo importante Rosè.

Il rispetto per il territorio, la qualità della materia prima che si ritrova immutata in ogni bollicina e la paziente dedizione in ogni fase produttiva fanno di questo Trentodoc uno spumante Rosè unico nel suo genere.



**Tipologia:** Spumante Extra Brut Rosè (residuo zuccherino: 4 g/l)

**Zona di produzione:** Trentino.

**Cuvèe:** Pinot Nero in purezza.

**Vendemmia:** metà settembre 2011 e 2012.

**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 2013. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

**Affinamento:** permanenza sui lieviti 72 mesi.

**Quantità prodotta:** 3.000 bottiglie.

**Colore:** rosa antico.

**Perlage:** fine e persistente.

**Profumo:** un leggero sentore di tostato, che richiama la crosta di pane appena sfornato, i lieviti e i piccoli frutti come la fragola, il ribes, il lampone, il mirtillo, e poi la ciliegia. Un particolare profumo floreale che ricorda la nigritella con un aroma che sfuma nelle note del cioccolato e della vaniglia a costituire un insieme fragrante e complesso.

**Gusto:** si fa gustare con la sua bocca ampia e succulenta, mediamente secco, con una vena fruttata che ricorda la tavolozza aromatica descritta per l'olfatto. Ottima l'armonia e la persistenza, con una bella vena salata, minerale e una fresca acidità. La bolla è ben croccante, con un'interessante tensione.

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

**Alcol:** 12,5 %/Vol.

