

TRENTODOC

MAGNUM 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 in piccole cassette; le uve vengono pigiate e il mosto resta a contatto con le bucce in macerazione a freddo per circa 18-24 ore per favorire l'estrazione del colore e dei precursori aromatici più nobili del Pinot Nero. Avviene poi una pressatura molto soffice, 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 54/60 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

CUVÉE

100% Pinot Nero

CARATTERISTICHE

colore: rosato

profumo: intenso, con sentori di piccola frutta rossa e nota di lievito.

alcol: 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.

PREMI

	CSWWC
2012	
2013	
2016	

CAMBIO ETICHETTA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632

