TRENTODOC

ROSÉ

EXTRA BRUT MILLESIMATO

Ein edler Wein mit zartrosa Farbe, Duft von Waldfrüchten, Johannisbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren und zarten Noten von süßen Mandeln. Körperreich und samtig.

VINIFIKATION
Die Trauben werden von Hand verlesen, in kleine Kisten gelegt und gepresst. Der Most bleibt in Kontakt mit den Schalen in der Presse, um die Extraktion der Farbe und der edelsten aromatischen Vorläufer des Pinot Noir zu fördern. Die Trauben werden danach schonend gepresst, vergoren und dem Grundwein einem langen Ausbau auf der Hefe unterzogen. Nach der Lagerung in Stahltanks erfolgt im Frühjahr nach der Weinlese die Flaschenabfüllung unter Zusatz von Reinzuchthefen. Auf den zwischen 24-30 Monate dauernden Ausbau folgt das Rütteln und Degorgieren und schließlich das Verkorken und Verschließen der Flaschen.

CUVÉE
Pinot Noir

TECHNISCHEN DETAILS
Farbe: Roséfarben
Bouquet: Intensiv, mit Noten von roten Beeren und Hefe.
Perlage: Fein, sehr beständig
Alkoholgehalt: 12,50% Vol
Zucker: extra brut

GESCHMACK
Reintönig, robust, die Balance von Säure und Salzigkeit verleihen ihm eine starke Persönlichkeit. Sehr sortentypisch.

SPEISEEMPFEHLUNG
Hervorragend als Aperitif und zu Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR
10°-12° C

FLASCHENGRÖSSE
0,75 l - 1,50 l - 3,00 l

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/*non* UE

MASOMARTIS
TRENTO 1990