TRENTODOC

MAGNUM 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 Kisten gelegt und gepresst. Der Most wird mit Schalenkontakt ein paar Stunden dauernden, kalten Mazeration unterzogen, bei der Farbe und Phenole aus den Schalen des Pinot Noirs gelöst werden. Nach der Lagerung in Stahltanks erfolgt im Frühjahr nach der Weinlese die Flaschenabfüllung unter Zusatz von Reinzuchthefen. Auf den zwischen 54 und 60 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

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/*non* UE

MASOMARTIS
TRENTO 1990