

Sarnis Rosè

Classificazione:

Trento Doc Rosè

Uvaggio:

Pinot Nero 65%, Chardonnay 35%

Zona di produzione:

colline della Vallagarina e della Valle dei Laghi

Vendemmia:

le uve selezionate vengono raccolte, rigorosamente a mano, nella seconda decade di settembre

Vinificazione:

le uve vengono pigiate e pressate con delicatezza, il mosto fiore pulito viene inviato alla fermentazione in recipienti di acciaio. In primavera, eseguiti i travasi, il vino viene spumantizzato, aggiungendo lo zucchero e il lievito e procedendo alla fase dell'imbottigliamento. Inizia così una seconda fermentazione in bottiglia, a cui segue un riposo sui lieviti per 24 mesi

Profilo sensoriale:

colore rosa tenue con riflessi ramati, spuma bianchissima e densa con perlage molto fine. I profumi ricordano la frutta rossa con il ribes e la ciliegia in evidenza. In bocca è morbido e ricco con retrogusto molto delicato e avvolgente

Abbinamenti:

ottimo come aperitivo, si esalta con i piatti leggeri a base di pesce o di carni bianche

Temperatura di servizio:

6 gradi °C

Bottiglia e contenuto:

borgognotta tradition da litri 0,75

Confezionamento:

scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

