

TRENTO DOC METODO CLASSICO BRUT RISERVA 2015

Classificazione:

Trento Doc Rosè “riserva” 2015

Uvaggio:

Pinot Nero e Chardonnay

Zona di produzione:

colline della Vallagarina e della Valle dei Laghi

Vendemmia:

Le uve selezionate vengono raccolte, rigorosamente a mano, nella terza decade di settembre

Vinificazione:

le uve vengono pigiate insieme 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 almeno 30 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. Il sapore è ricco, di buon equilibrio con retrogusto molto persistente.

Affinamento:

60 mesi sui lieviti

Il tiraggio è stato effettuato nel maggio del 2016 mentre la sboccatura nel corso dell’autunno del 2021

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 orizzontale.

