



## TRENTINO DOC ROSATO



CLASSIFICAZIONE | Trentino Denominazione di Origine

Controllata

NOME | Trentino

COMPOSIZIONE | 80% Teroldego 20% Lagrein

ZONA DI PRODUZIONE | Conoidi di Aldeno e Besenello

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | I grappoli diraspati vengono lasciati fermentare per un giorno e quindi torchiati ottenendo così che i pigmenti colorati, presenti nella buccia degli acini, passino solo parzialmente nel mosto conferendo al vino il suo delicato colore rosato. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata di 20 - 22° C.

### NOTE GUSTATIVE

Colore | Rosato tendente al cerasuolo

Profumo | Fresco con intriganti sentori di fragolina e lampone

Gusto | secco, fresco, vivace, con un'aromaticità stuzzicante sapido e persistente

GRADO ALCOLICO | 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 12°-14° C

ABBINAMENTI | Come aperitivo ed accostato ad antipasti, primi, grigliate di pesce e carne e a formaggi giovani