

## TRENTO DOC EXTRA BRUT ROSÉ ALNUM



Classificazione: Trento Doc

Zona di Produzione: Zone pedecollinari e collinari di Aldeno

Uve: 70% Pinot Nero – 30% Chardonnay

Sistema di Allevamento: Guyot o pergola trentina

Vendemmia: Raccolta manuale

Vinificazione: pressatura soffice di uve intere, decantazione statica dei

mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox,

affinamento sulle lisi per 5 mesi circa, il Pinot Nero effettua un passaggio in

barriques vecchie per 5 mesi, rifermentazione in bottiglia, da 40 a 48 mesi di

permanenza sul lievito.

Note di Degustazione:

Colore: delicato rosa antico.

Profumo: intenso e complesso, con note fruttate di fragola e mela rossa.

Sapore: ricco, fragrante, armonico, persistente.

Perlage: fine e persistente

Gradazione Alcolica: 12% Vol.

Temperatura di Servizio: 8-10 °C

Abbinamenti: È da considerarsi uno spumante da accompagnare tutto il

pasto, dalle specialità tradizionali locali, ai piatti della cucina italiana e

internazionale. È il classico vino per dare inizio alle serate e alle feste,

brindando insieme a stuzzicanti antipastini freddi e bevendolo nel

proseguimento delle libagioni.