

ROSE' BRUT NATURE RISERVA 2016



DENOMINAZIONE	Trentodoc ® Rosé Brut Nature Riserva
VARIETÀ	Pinot nero 100%
ANNATA	2016
VIGNETI DI ORIGINE	San Lorenz a 600 m s.l.m. nel Comune di Cavedine (TN)
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	7.000
RESA PER ETTARO	75 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ANNO DI IMPIANTO	2008
VENDEMMIA	Manuale nella prima decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice dell'uva intera e resa massima in mosto del 55%. Fermentazione condotta solo in acciaio. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per 36 mesi. Remuage manuale su pupitres, sboccatura senza aggiunta di alcuna liqueur d'expédition. Riposa in bottiglia per ulteriori 6 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,0 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	7,4 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	1,6 g/l
COLORE	Rosato tenue
PROFUMO	Fruttato, piccoli frutti rossi, lamponi e ribes, ma anche agrumato e con note floreali di rosa canina.
GUSTO	Secco, dal residuo zuccherino davvero basso, accarezza comunque il palato con la grande concentrazione, che rende il finale lungo e persistente. Sapido.
ABBINAMENTI	Antipasti di terra e di mare, ottimo per accompagnare una cena giapponese, si sposa anche con secondi di carne.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C
PRODUZIONE ANNUA	2.500 bottiglie