



TRENTODOC

Brut Rosè

REGIONE:
Trentino-Alto Adige

ZONA DI PRODUZIONE:
Località Maso Sasso

DENOMINAZIONE:
**Trento DOC Brut Rosè
Metodo Classico**

VITIGNO:
Pinot Nero



INVECCHIAMENTO:

Lo spumante affina per almeno 24 mesi in bottiglia



VINIFICAZIONE

Le uve, dopo una macerazione a freddo di 8 ore, vengono pressate per estrarre solo il mosto fiore, il mosto limpido fermenta in acciaio



AROMA E SAPORI

Aroma di rosa e buccia di arancia con un perlage fine e persistente
Cremoso nell'entrata in bocca ma secco e deciso, caratterizzato da una giusta spalla acida



ABBINAMENTI:

Come aperitivo ma anche a tutto pasto con piatti a base di pesce