

600UNO

METODO CLASSICO BRUT

TRENTO DOC

Rosè



TRENTO DOC

La denominazione di origine controllata "Trento" si identifica con il Trentino viticolo ed impone l'uso del metodo classico della rifermentazione in bottiglia quale unico sistema di produzione.

VITIGNI

Sono utilizzate solo uve di Pinot Nero coltivate in piccoli appezzamenti situati sopra la parte est della città di Trento, a quote variabili tra i 500 ed i 650 m. di altitudine.

VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA

Le uve sono raccolte a mano in piccoli contenitori da 150/200 kg.. Dopo una breve macerazione delle uve diraspate, si procede con la fermentazione alcolica del vino base, avendo cura di tenere la temperatura intorno a 17 °C, al fine di consentire una fermentazione della durata di 10/14 giorni. In primavera, dopo una breve sosta del vino base, si crea la cuvée e l'aggiunta degli zuccheri necessari per la presa di spuma. Segue l'imbottigliamento e la sosta sui lieviti di almeno 18-24 mesi.

Tutte le operazioni sono eseguite secondo precisi dettami legislativi il cui rispetto è garantito da un'apposita commissione di controllo.

DATI ANALITICI

Alcool 12.5% vol.

Acidità 7 g/l.

Residuo zuccherino 4 g/l.

DATI SENSORIALI

600UNO Rosè è caratterizzato da un colore rosa tenue con riflessi lucidi, profumo fresco, con note fruttate e floreali con lieve sentore di lievito.

Perlage fine e persistente, al gusto risulta fresco, elegante, ben strutturato e lievemente minerale.

APPREZZABILITÀ

Ideale per l'aperitivo, si può apprezzare anche a tutto pasto con i piatti tipici trentini.

Si serve a 8 - 10° C.

CONCILIO