

CIME DI ALTILIA TrentoDOC Brut Rosè

Denominazione: Trento DOC

Zona di Produzione: colline di Trento, quota 200 – 300 m.

Vitigno: selezione di uve Chardonnay e Pinot Nero

Vinificazione e maturazione: le uve vengono raccolte manualmente, intorno alla prima decade di settembre e sottoposte alla pressatura soffice; il mosto ricavato viene lasciato decantare. In seguito, la fermentazione - a temperatura controllata, in acciaio inox – dà origine al vino base. Nella primavera successiva, si arriva al tiraggio, e inizia dentro le bottiglie la rifermentazione. Il vino rimarrà a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi .

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Residuo zuccherino: 6,2 g/l

Temperatura di servizio: 8° - 10°

Caratteristiche: il colore rosa antico ci parla delle uve che danno origine a questo saporoso spumante dal perlage fine, persistente, setoso. Il Pinot Nero gli conferisce, con la struttura, una longevità e una sapidità che ben si combinano con gli aromi di frutti rossi, che sfumano, nel finale, nella fragolina di bosco.

