

ALTILIA Trento DOC Brut Rosé

Bezeichnung: Trento DOC

Anbaugebiet: Hügel um Trient auf einer Höhe zwischen 200 und 300 m.

Rebsorten: Chardonnay und Pinot noir

Weinbereitung und Reifung: Die Trauben werden gegen Anfang September von Hand gelesen; sanft gepresst; der so entstandene Most wird dekantiert. In der Folge kommt es bei kontrollierter Temperatur zur Gärung in Edelstahl, wodurch der Grundwein entsteht. Im folgenden Frühjahr erfolgt die *Dosage* und es beginnt die zweite Gärung in der Flasche. Der Wein bleibt mindestens 36 Monate lang in Kontakt mit der Hefe.

Alkoholgehalt: 12,5 Vol.-%

Erzeuger: LeVide s.r.l., Borgo Italia, 22- Predaia (TN):

Serviertemperatur: 8° - 10°C

Merkmale Die altrosa Farbe ist auf die Trauben zurückzuführen, aus denen dieser wohlschmeckende Schaumwein mit seiner feinen, anhaltenden, seidigen Perlage erzeugt wird. Der Pinot noir verleiht ihm dank seiner Struktur eine Langlebigkeit und einen würzigen Geschmack, der an Beeren und im Abgang an Walderdbeeren erinnert.

