

## TRENTO DOC METODO CLASSICO BRUT RISERVA 2013

**Classificazione:**

Trento Doc Rosè “riserva” 2013

**Uvaggio:**

Pinot Nero e Chardonnay

**Zona di produzione:**

colline della Vallagarina e della Valle dei Laghi

**Vendemmia:**

Le uve selezionate vengono raccolte, rigorosamente a mano, nella terza decade di settembre

**Vinificazione:**

le uve vengono pigiate insieme e pressate con delicatezza, il mosto fiore pulito viene inviato alla fermentazione in recipienti di acciaio. In primavera, eseguiti i travasi, il vino viene spumantizzato, aggiungendo lo zucchero e il lievito e procedendo alla fase dell’imbottigliamento. Inizia così una seconda fermentazione in bottiglia, a cui segue un riposo sui lieviti per 24 mesi.

**Profilo sensoriale:**

colore rosa tenue con riflessi ramati, spuma bianchissima e densa con perlage molto fine. I profumi ricordano la frutta rossa con il ribes e la ciliegia in evidenza. Il sapore è ricco, di buon equilibrio con retrogusto molto persistente.

**Affinamento:**

60 mesi sui lieviti

Il tiraggio è stato effettuato nel maggio del 2014 mentre la sboccatura nel corso della primavera del 2019

**Abbinamenti:**

Ottimo come aperitivo, si esalta con i piatti leggeri a base di pesce o di carni bianche.

**Temperatura di servizio:**

6 gradi °C

**Bottiglia e contenuto:**

borgognotta tradition da litri 0,75

**Confezionamento:**

scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

