



Spumante classico di buona struttura dal profumo intenso, fruttato, intrigante, corpo sostenuto ed equilibrato sapore

DENOMINAZIONE & CLASSIFICAZIONE: Spumante Metodo Classico Trento D.O.C., Brut Rosé

VITIGNI: Chardonnay e Pinot Nero

VINIFICAZIONE & MATURAZIONE: Tradizionale vinificazione in bianco per lo Chardonnay ed in rosato per il Pinot Nero con spremitura soffice delle uve e prima fermentazione in acciaio. Presa di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 18 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Esame visivo: Rosa tenue con sfumature tendenti al rosa antico. Perlage fine e persistente

Esame olfattivo: Fragrante e fruttato con note che ricordano la ciliegia e i piccoli frutti a bacca rossa

Esame gustativo: Secco, fine ed elegante, in cui i sentori di ciliegia, fragolina di bosco e lampone lasciano spazio ad una leggera nota di lievito

RICONOSCIMENTI: Solo negli ultimi anni abbiamo cominciato a presentare alle degustazioni anche il nostro Brut Rosé ed i giudizi sono stati lusinghieri essendosi aggiudicato, tra gli altri riconoscimenti, le "Cinque sfere" sulla guida Sparkle 2014.

ABBINAMENTI: Il suo profumo fragrante accompagnato ad un sapore equilibrato e una sensazione tannica appena percettibile, ne facilitano l'abbinamento, essendo questo vino, oltre ad uno straordinario aperitivo, in grado di sostenere con grande piacevolezza il tutto pasto