



SALÍSA ROSÉ EXTRA BRUT

Denominazione Trento Doc

Tipologia Rosé Extra Brut Metodo Classico Millesimato

Zona Vigneti terrazzati di montagna in Trentino, Valle di Cembra

Terreno Calcareo

Uve Pinot Nero e Chardonnay, raccolte con vendemmia esclusivamente manuale verso la prima metà di settembre.

Esposizione Ovest (ottimale per ottenere uve ben mature ma con una spiccata acidità)

Sistema di impianto Pergola trentina per Chardonnay e guyot per Pinot Nero, resa circa 60 hl/ha

Temperatura di servizio 8-10° C

Vinificazione Raccolta manuale nella prima decade di settembre. Selezione del mosto fiore da una soffice pressatura delle uve. Fermentazione a basse temperature e breve sosta in serbatoi di acciaio. Presa di spuma e maturazione sui lieviti fino al remuage e successiva sboccatura.

Esame visivo Colore rosa antico brillante; schiuma abbondante e persistente; perlage finissimo e persistente.

Esame olfattivo Profumi di piccoli frutti di bosco, ribes, lamponi e fragoline e delicati richiami di mandorla.

Esame gustativo Al palato fine ed elegante. Gusto deciso, sapido, minerale e fresco, di montagna.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo. Si sposa perfettamente anche con molti antipasti, come una tartare di trota affumicata, primi e secondi a base di pesce e carni bianche. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

Denomination Trento Doc

Type Rosé Extra Brut Classic Method Millesimato

Area Terraced mountain vineyards in Trentino, Valle di Cembra

Soil Calcareous

Grapes Pinot Nero and Chardonnay, harvested exclusively by hand towards the first half of September.

Exposure West (optimal for obtaining ripe grapes but with a strong acidity)

Implant system Trentino Pergola system for Chardonnay and Guyot for Pinot Nero, yield about 60 hl / ha

Serving temperature 8-10 ° C

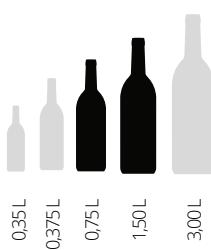
Vinification Manual harvest in the first ten days of September. Selection of the must from a soft pressing of the grapes. Fermentation at low temperatures and short stop in steel tanks. Second fermentation and maturation on the lees until remuage and subsequent disgorgement.

Visual test Bright antique pink color; abundant and persistent foam; very fine and persistent perlage.

Olfactory test Aromas of small berries, currants, raspberries and strawberries and delicate hints of almond.

Taste test Fine and elegant on the palate. Strong, savory, mineral and fresh, mountain taste.

Pairings Excellent as an aperitif. It also goes perfectly with many starters, such as a smoked trout tartare, first and second courses based on fish and white meats. Also excellent with medium-aged cheeses.



Le informazioni possono variare in base all'annata
Information may vary depending on the vintage



TRENTO DOC