

## 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