

Trento Doc Brut Rosè

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno

Pinot Nero 100%

Zona di produzione

I vigneti si trovano su terreni collinari a Nord/Est della città di Trento, con esposizione Sud/Ovest, a un'altitudine compresa tra i 350 e i 600 metri sul livello del mare. Questa zona è particolarmente vocata per la coltivazione delle uve destinate alla produzione di spumanti.

Vinificazione

La produzione del Trento Doc richiede condizioni rigorose e una costante attenzione per garantire un risultato di alta qualità. Le uve vengono vendemmiate a mano e pressate delicatamente, seguendo le regole del Metodo Classico. Il breve contatto con le bucce del Pinot Nero conferisce a questo spumante un colore rosato con tonalità pastello, simile alla buccia di cipolla. Dopo la fermentazione in vasche di acciaio termoregolato, il vino matura sui propri lieviti senza subire fermentazione malolattica, per preservare freschezza e tipicità del territorio. La seconda fermentazione, nota come Presa di Spuma, inizia nella primavera successiva alla vendemmia e dura almeno 40 mesi prima della sboccatura.

Caratteristiche sensoriali

Il vino si presenta con un colore rosa tenue, luminoso e invitante, accompagnato da una spuma fine e persistente. Al naso offre un bouquet fresco e fruttato, con note di fragole, lamponi e una leggera sfumatura floreale, insieme a un delicato sentore di crosta di pane derivante dall'affinamento sui lieviti. In bocca, la struttura del Pinot Nero regala note varietali di frutta selvatica, che si fondono in un grande equilibrio tra acidità e morbidezza.




S A N
M I C H A E L