Trento DOC Mach Rosé

Istituto Agrario San Michele all'Adige

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.
TIPOLOGIA	Spumante rosé
REGIONE	Trentino
PROVINCIA	Trento
VITIGNO	Pinot Nero
TIPOLOGIA AGRICOLA	Pergola semplice trentina
VENDEMMIA	Manuale, metà Settembre.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale in bianco con breve macerazione a freddo del mosto. Fermentazione condotta interamente in serbatoi d'acciaio. La primavera successiva alla vendemmia è avvenuta la presa di spuma.

AFFINAMENTO

Maturazione e permanenza sui lieviti per 24-36 mesi e successiva sboccatura.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosa tenue con leggera tendenza al ramato. Profumo molto delicato e fruttato, con fragola e piccoli frutti rossi; palato speziato, molto fresco e invitante, con un finale minerale molto importante. Perlage fine e persistente.

Perfetto abbinamento a tutto pasto con pietanze a base di molluschi e crostacei, zuppe di pesce, carni bianche e secondi cotti in umido. Eccellente come aperitivo.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.