

Zell Rosè

Metodo Classico Brut
TRENTO DOC

Un gioiello del nostro territorio ottenuto secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia.

IL VIGNETO

Le uve Pinot Nero selezionate per la cuvée provengono esclusivamente da vigneti della località *Zell*, frazione di Trento posta a 500 m. s.l.m., dove storicamente si selezionano le uve del monte Calisio destinate alla base spumante.

I vigneti, sistemati a giropoggio, si trovano su di un ampio terrazzo naturale esposto a sud verso la valle dell'Adige, caratterizzato da suoli poco profondi, drenanti e ricchi di scaglie di calcare marnoso.

LA VINIFICAZIONE

Le uve, vendemmiate a mano in piccole casse, vengono raccolte leggermente in anticipo rispetto alla maturazione completa, in modo da preservarne acidità e freschezza.

Dopo una breve macerazione sulle bucce a bassa temperatura, per estrarre il caratteristico colore, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e travaso per illimpidire il mosto.

A questo punto vengono aggiunti i nostri lieviti selezionati e condotta la prima fermentazione in acciaio a temperatura di 17/19°C.

Nella primavera successiva i nuovi vini vengono assaggiati e selezionati, quindi preparati per la seconda fermentazione in bottiglia.

Lentamente avviene la presa di spuma.

Zell Rosè rimane sui lieviti per almeno 24/30 mesi prima di essere sboccato.

L'ASSAGGIO

Il colore è rosa tenue, il perlage fitto, fine e persistente.

All'olfatto risulta elegante, fruttato, fresco e fragrante con leggero sentore di lievito.

Al gusto unisce freschezza, eleganza e buona persistenza che lo rendono adatto sia come aperitivo che come accompagnamento a tutto pasto, si presta inoltre ad accostamenti particolari con pietanze elaborate della più classica tradizione italiana.

Temperatura di servizio consigliata: 6-8°C.



ALCOOL	12,5 % vol
ACIDITA' TOTALE	6.5 g/l circa
ZUCCHERI	5 g/l
DENOMINAZIONE	Trento DOC Metodo Classico
TIPOLOGIA	Rosato
VARIETA'	Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE	Zell di Cognola, comune di Trento
ORIENTAMENTO/ESPOSIZIONE	Sud
SUOLO :	Poco profondo, molto drenante ricco in scheletro costituito da scaglie di calcare marnoso
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot / Pergola
NUMERO CEPPI PER ETTARO	5.500
ETÀ MEDIA DELLE VITI	15 anni
PRODUZIONE PER ETTARO	80 q.li /ha
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Fine agosto/inizio settembre
FORMATI	0,75 lt. – 1,50 lt.
ALLERGENI	Contiene solfiti