

# CUVÉE 601

METODO CLASSICO  
TRENTO DOC  
BRUT ROSE'



## TRENTO DOC

La denominazione di origine controllata "Trento" si identifica con il Trentino viticolo ed impone l'uso del metodo classico della rifermentazione in bottiglia quale unico sistema di produzione.

## VITIGNI

Sono utilizzate solo uve di Pinot Nero coltivate in piccoli appezzamenti situati sopra la parte est della città di Trento, a quote variabili tra i 400 ed i 650 m. di altitudine.

## VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA

Le uve sono raccolte a mano in piccoli contenitori da 200 kg.. Dopo una breve macerazione delle uve diraspate, si procede all'illimpidimento naturale del mosto. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura controllata tra i 18/20°C. A fine fermentazione il vino è conservato sulla propria feccia fine fino al momento della preparazione della cuvée nel mese di gennaio. Nel mese di marzo segue la presa di spuma in bottiglia con la successiva maturazione sui lieviti a temperatura controllata per almeno 20/24 mesi prima della sboccatura.

## DATI ANALITICI

Alcool 12,5% vol  
Acidità 6 g/l  
Residuo zuccherino 4 g/l

## DATI SENSORIALI

601 Rosé è caratterizzato da un colore rosa tenue con riflessi lucidi, profumo fresco, con note fruttate e floreali con lieve sentore di lievito. Perlage fine e persistente, al gusto risulta fresco, elegante, ben strutturato e lievemente minerale.

## APPREZZABILITÀ

Ideale per l'aperitivo, si può apprezzare anche a tutto pasto con i piatti tipici trentini.

Si serve a 8 - 10° C.



CANTINA DI TRENTO