

# 600UNO

METODO CLASSICO BRUT

TRENTO DOC

Rosè



## 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 con la fermentazione alcolica del vino base, avendo cura di tenere la temperatura intorno a 18/20 °C, al fine di consentire una fermentazione della durata di 10/14 giorni. In primavera, dopo una breve sosta del vino base, si crea la cuvée e l'aggiunta degli zuccheri necessari per la presa di spuma. Segue l'imbottigliamento e la sosta sui lieviti di 20/24 mesi.

Tutte le operazioni sono eseguite secondo precisi dettami legislativi il cui rispetto è garantito da un'apposita commissione di controllo.

## DATI ANALITICI

Alcool 12.5% vol.

Acidità 6 g/l.

Residuo zuccherino 4 g/l.

## DATI SENSORIALI

600UNO Rosè 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.

# CONCILIO