

METODO CLASSICO



OPERA

vitivinicola
in Valdicembra

Rosé

TRENTODOC

Prodotto con uve vendemmiate a mano provenienti dalla Val di Cembra ad un'altezza compresa tra i 400 e i 600 metri s.l.m. Ottenuto da uve Pinot Nero (45%) e Chardonnay (55%) lavorati seguendo il "Metodo Classico" nel rispetto del disciplinare "TRENTO D.O.C."

Presenta spuma abbondante con una corona molto persistente ed un perlage finissimo e continuo. Il colore è rosa antico brillante. Profumo intenso, elegante con note fruttate che richiamano le caratteristiche del Pinot Nero quali ribes, mora, lampone e fragolina di bosco.

Al gusto si rivela fresco, pulito con una buona complessità che ne esalta le sensazioni fruttate.

Il retrogusto persistente evidenzia i sentori di lievito accompagnati alle piacevoli note varietali dello Chardonnay e all'eleganza del Pinot Nero.

La temperatura di servizio è consigliabile sia di 8° C.

Eccellente come aperitivo, si abbina perfettamente con moltissimi antipasti, e accompagna benissimo sia piatti a base di pesce che carni bianche.



OPERA TRENTO DOC ROSÉ

UVE: accurata selezione di uve Pinot Nero (45%) e Chardonnay (55%) raccolte ad inizio settembre con vendemmia rigorosamente manuale;

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Cembra ad un'altezza compresa tra i 400 e i 600 metri s.l.m. per lo Chardonnay ed oltre i 550 m per il Pinot Nero;

FORMA DI ALLEVAMENTO: pergola trentina e gujot con densità d'impianto di 3.500-4.500 viti/ettaro;

COLTIVAZIONE: a basso impatto ambientale su terreni naturalmente inerbiti;

PROD. UNITARIA: 10 T/ha pari a 2.2 - 2.8 kg uva/ceppo;

VINIFICAZIONE: caricamento in pressa pneumatica di uva intera; pressatura soffice in bianco con resa del 60% utilizzo solo del mosto fiore per lo Chardonnay; macerazione a freddo e successiva lenta pressatura soffice senza fasi di rotazione della pressa per il Pinot Nero; fermentazione in vasi vinari di acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati;

PRESA DI SPUMA: in bottiglia con rigoroso rispetto delle regole tradizionali;

AFFINAMENTO: in cantina interrata a temperatura costante di 12 - 13°C per ben oltre 24 mesi sui propri lieviti.

