



POSAD'OR ROSÉ TRENTO DOC

METODO CLASSICO BRUT

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino - Cembra

VIGNETI

Esposizione: esposizione sud su pendenze elevate

Altitudine: oltre i 650-700 m s.l.m.

Terreno: rancosabbioso di origine porfirica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Resa 60ql/ha

UVE

Pinot Nero 100%

VINIFICAZIONE

Tradizionale "Metodo Classico" nel rispetto del disciplinare Trento Doc 38 mesi di maturazione sui lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato, lucente e delicato, impreziosito da lievi sfumature ramate;

Profumo: intenso e piacevole. Spiccano sentori di piccoli frutti rossi (fragoline di bosco e ribes), seguiti da note dolci di marzapane;

Sapore: al palato emergono una spiccata sapidità e molta freschezza, è un vino ricco ed equilibrato che conquista per la sua vibrante intensità.

Perlage: fine e di ottima persistenza

GRADO ALCOLICO

12,5%vol - 2,40g/l

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo ma ideale anche a tutto pasto; si sposa egregiamente con taglieri di salumi, primi piatti a base di carne e funghi e delicate zuppe di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5-7°C

CONTIENE SOLFITI