

TENUTE
V I D I
TRENTO

V I D I

TRENTODOC



VIDI ROSÉ

TRENTO D.O.C. Metodo Classico

Vendemmia 2016

Un'esplosione di sensazioni, profumi e sapori del territorio viticolo Trentino

ABBINAMENTI

Per un'occasione speciale, un aperitivo romantico, l'abbinamento giusto è senza dubbio quello con i crudi di mare, piatti a base di acciughe e ostriche ma anche antipasti a base di salumi e formaggi freschi,

SERVIRE A 10° - 12°

FORMATI: 0,75 l.



MONOVITIGNI DELL'ANNATA 2016

Chardonnay e Pinot Nero.

Attenta ricerca dei vini base spumante ottenuti da vigne coltivate secondo i principi tutelati dal Disciplinare di Produzione Vini Spumanti TRENTO D.O.C.

La percentuale varietale è destinata a variare nel rispetto della singola annata di produzione.

TERRITORIO e ZONA DI PRODUZIONE

La diversa provenienza delle uve porta con sé la complessità e ricchezza dei terreni di origine geologica variegata presenti in Trentino. Vigneti sono situati nelle più vocate zone collinari della Valle dell'Adige, della Valsugana e della Valle di Cembra a 400-600 metri di quota.

VINIFICAZIONE

I grappoli di uva scelte e selezionate vengono trasferiti nel minor tempo possibile in cantina per le operazioni di spremitura particolarmente soffice finalizzate a separare il mosto dalle bucce danneggiandole meno possibile. L'uva di Pinot Nero subisce una breve macerazione a freddo per favorire l'estrazione della sola frazione colorante. La fermentazione alcolica viene eseguita in tank di acciaio a temperature controllate. Le basi spumanti maturano sui lieviti fini della prima fermentazione fino al mese di maggio. La rifermentazione avviene in bottiglia Metodo Classico secondo quanto previsto dalla Trento D.O.C.. Prima di uscire sul mercato affina ulteriori quattro mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO

Oltre 42 mesi sui lieviti

CARATTERISTICHE

Alcool: 12,5% vol. - Acidità Totale: 6,7 g/l
Zuccheri: 7 g/l - pH: 3,33

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO: Colore rosa delicato, perlage fine e persistente, con schiuma evanescente
OLFATTIVO: Profumo intenso, elegante. Un'esplosione sensoriale di note fruttate-floreali che ricordano le fragoline di bosco, il lampone, i fiori di limone e pesca.
GUSTATIVO: Al gusto si rivela fresco, pulito, con una buona complessità che ne esalta le sensazioni fruttate. Il retrogusto persistente ed elegante aumenta le sensazioni organolettiche.