

Rosa di emozioni: dall'ossessione per l'eccellenza coltivata per oltre 120 anni, il Trentodoc divenuto l'icona delle bollicine rosé italiane.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Luminoso, di colore rosa salmone e con un perlage persistente e raffinato.

PROFUMO: La complessità dei suoi aromi nobili è incantevole: si percepiscono essenze di melograno, fragoline di bosco e ribes; nel mentre, note fiorite di rosa canina e nigritella accarezzano un ricordo di mandorlato al caramello.

GUSTO: Il vino si distingue per la sua freschezza e per la ricca struttura, impreziosite da sensazioni di fiori, frutti rossi e mandorla dolce, che chiudono il sorso in una interminabile profondità.

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

DOSAGGIO

Extra-Brut.

UVE

Accurata selezione di uve Pinot Nero con piccola percentuale di Chardonnay in base all'annata, uve raccolte con vendemmia manuale.

AFFINAMENTO

Un minimo di 140 mesi sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano ampio e stelo sottile.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006

