

D&D SPUMANTE ROSE' IGP Vallagarina

Classificazione

Vino spumante rosato, metodo Charmat

Zona di produzione

Ala di Trento, Chizzola. Zona Schiavoi.

Vigneto

Terreni ben strutturati, di medio impasto. Piantato nel 1980.

Sistema di allevamento

Pergola trentina.

Resa

100 quintali per ettaro.

Periodo di vendemmia

Seconda decade di settembre.

Vinificazione ed affinamento

Le uve raccolte vengono vinificate in rosato dopo la pressatura soffice, il mosto fiore pulito svolge la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio.

Dopo i travasi in primavera viene avviata la spumantizzazione con metodo Charmat lungo.

Caratteristiche del vino

Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, perlage fine e continuo. Profumo intenso con note delicate di frutti rossi. Sapore ricco, equilibrato, con retrogusto molto persistente.

Abbinamenti gastronomici

Particolarmente indicato con salumi, formaggi e primi piatti delicati.

Temperatura di servizio

6°

Grado alcolico

12% vol.

Acidità

4,5 g/l

Zuccheri

3,5 g/l

