



ROVERÉ della LUNA  
CANTINA DAL 1919  
KELLEREI AICHHOLZ

## Vervè Rosé

Trento DOC  
Brut Millesimato  
/

**Vitigno:** 100% Pinot Nero.

**Zona di produzione:** vigneti del conoide di Roveré della Luna e dell'alta Val di Cembra.

**Composizione del suolo:** terreno di origine calcarea sul conoide di Roveré della Luna e di origine porfirica in Val di Cembra.

**Resa per ettaro:** 70 hl/ha.

**Vinificazione:** la vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano. Dopo una breve macerazione delle uve avviene una delicata pressatura seguendo le lavorazioni tradizionali del Metodo Classico. Il mosto fermenta in parte in serbatoi di acciaio inossidabile a bassa temperatura, in parte in barriques e tonneaux di rovere francese; l'affinamento prosegue fino alla primavera successiva. A questo punto avvengono le fasi di preparazione della cuvée e rifermentazione in bottiglia. La successiva maturazione sui lieviti si protrae per oltre 30 mesi. Le fasi conclusive prevedono la sboccatura e l'aggiunta della liqueur d'expédition.

**Colore:** rosa tenue nel calice con raffinate bollicine.

**Profumo:** richiama i piccoli frutti rossi, il pompelmo rosa, i germogli di ribes nero e la cipria.

**Sensazione gustativa:** mostra una struttura di buona morbidezza e di piacevole equilibrio con una lunga persistenza che va a chiudere con richiami di lampone.

**Servizio:** 6/8° C.



CANTINA  
KELLEREI  
R

R  
VERVÈ  
TRENTO DOC