



ROVERÉ della LUNA  
CANTINA DAL 1919  
KELLEREI AICHHOLZ

## Vervè Brut

Trento DOC  
Brut Millesimato

/

**Vitigno:** 40% Pinot Bianco,  
40% Chardonnay 20% Pinot Nero.

**Zona di produzione:** vigneti del  
conoide di Roveré della Luna,  
dell'alta Val di Cembra e della  
collina ad est di Trento.

**Composizione del suolo:** terreno  
di origine calcarea sul conoide  
di Roveré della Luna, di origine  
porfirica in Val di Cembra e ricco  
di scaglie di calcare marnoso sulla  
collina di Trento.

**Resa per ettaro:** 80 hl/ha.

**Vinificazione:** la vendemmia viene  
effettuata rigorosamente a mano.  
La pressatura soffice dei grappoli  
interi avviene seguendo  
le lavorazioni tradizionali del  
Metodo Classico.

Il mosto fermenta a bassa  
temperatura in serbatoi di acciaio  
inossidabile dove rimane in  
affinamento fino alla primavera  
successiva. Seguono 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:** invitante e luminosa  
tonalità giallo paglierino.

**Profumo:** ricorda i fiori  
bianchi, la mandorla e  
piacevoli note di una  
freschezza agrumata

**Sensazione gustativa:**  
l'ingresso in bocca è di  
una buona avvolgenza  
iniziale, ma lascia poi spazio  
progressivamente a una  
invitante freschezza che va  
a rendere il sorso facile e  
appagante.

**Servizio:** 6/8° C.



CANTINA  
KELLEREI  
R

K  
VERVÈ  
TRENTO DOC