

# Vervè Rosé

Trentodoc - 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'expedition.

*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.

