



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