

VALENTINI ROSÉ Trento DOC



Lo Spumante Trentodoc dove si fondono in armonia l'eleganza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero. Per lo Chardonnay viene effettuata una scrupolosa vinificazione in bianco, ponendo la massima attenzione per la separazione delle diverse frazioni di mosto. Il vino proveniente da Pinot Nero è invece ottenuto con una brevissima vinificazione in rosso, lasciando il mosto a contatto con le bucce fino ai primi segnali di inizio fermentazione. In questo modo si ottiene dalla buccia il colore tenue e delicato che contraddistingue il Valentini Trentodoc Rosé. Nella primavera successiva, dopo aver effettuato il blend delle due tipologie di vino, si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 24 mesi. Alla sboccatura viene effettuato un piccolo dosaggio di "liqueur d'expédition".

VIGNETI: selezionati, a bassa resa, da uve Pinot Nero e Chardonnay raccolte nei vigneti di alta collina della nostra valle, situati tra i 450 e i 600 m di altitudine, con esposizione sud/ovest e sud/est ALLEVAMENTO: guyot e pergola semplice

DENSITÀ CEPPI: 4.000 - 4.500/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma

bianca cremosa, perlage fine e persistente

PROFUMO: complesso con note fruttate che ricordano i

piccoli frutti, il ribes e la mela

SAPORE: ricco, equilibrato e di buona lunghezza

ABBINAMENTI: si abbina a piatti di pesce, anche con

cottura al forno o al sale

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 °C.