




Rosé Metodo classico TrentoDOC Spumante



 Italia, Trentino

Il Corvée Rosé è prodotto con uve Pinot nero e Chardonnay, maturate nei vocati vigneti della Val di Cembra. Dal colore rosa salmone, quasi rosa antico, ha un profumo delicato che ricorda le fragranze di ribes rosso e fragolina di bosco. Gli aromi di mandorla, pasticcino e cocco accompagnano un gusto ricco e persistente che l'acidità fresca e armonica esalta e amplifica in un finale lungo e piacevole.

REGIONE: Trentino

UVAGGIO: Pinot nero e Chardonnay

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8° C

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa in carati da 225 litri di rovere francese di secondo e terzo passaggio, tiraggio e permanenza sui lieviti per oltre 36 mesi

NOTE OLFATTIVE: Dal colore rosa salmone, quasi rosa antico, Corvée Rosé, ha un profumo delicato che ricorda le fragranze di ribes rosso e fragolina di bosco. Gli aromi di mandorla, pasticcino e cocco accompagnano un gusto ricco e persistente, esaltato da un'acidità fresca e armonica in un finale lungo e piacevole.

