



# ROSE' BRUT NATURE RISERVA 2019



AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER

📍 38010 Faedo (TN) | 📞 +39 0461 650171 | ✉ info@bellaveder.it

# ROSE' BRUT NATURE RISERVA 2019

|                         |   |
|-------------------------|---|
| DENOMINAZIONE           | Trentodoc ® Rosé Brut Nature Riserva  |
| VARIETÀ                 | Pinot nero 100%   |
| ANNATA                  | 2019  |
| VIGNETI DI ORIGINE      | San Lorenz a 600 m s.l.m. nel Comune di Cavedine (TN)   |
| SUPERFICIE DEI VIGNETI  | 11.000 mq   |
| RESA PER ETTARO         | 75 q.li/ha  |
| ESPOSIZIONE             | Sud-ovest   |
| FORMA DI ALLEVAMENTO    | Guyot   |
| ANNO DI IMPIANTO        | 2008  |
| VENDEMMIA               | Manuale nella prima decade di settembre.  |
| VINIFICAZIONE           | Pressatura soffice dell'uva intera e resa massima in mosto del 55%. Fermentazione condotta solo in acciaio. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per 36 mesi. Sboccatura senza aggiunta di alcuna liqueur d'expedition. Riposa in bottiglia per ulteriori 6 mesi. |
| GRADAZIONE ALCOLICA     | 12,5 % Vol  |
| ACIDITÀ TOTALE          | 7,6 g/l (in acido tartarico)  |
| ZUCCHERI RESIDUI        | 2,2 g/l   |
| COLORE                  | Rosato tenue  |
| PROFUMO                 | Fruttato, piccoli frutti rossi, lamponi e ribes, ma anche agrumato e con note floreali di rosa canina.  |
| GUSTO                   | Secco, dal residuo zuccherino davvero basso, accarezza comunque il palato con la grande concentrazione, che rende il finale lungo e persistente. Sapido.  |
| ABBINAMENTI             | Antipasti di terra e di mare, ottimo per accompagnare una cena giapponese, si sposa anche con secondi di carne.   |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10-12 °C  |
| PRODUZIONE ANNUA        | 4000 bottiglie  |