

AME' ROSE'

Spumante Brut



Varietà d'uva: Pinot Nero

Denominazione: Spumante Brut

Zona di produzione: Trentino

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. La fermentazione avviene con breve macerazione delle bucce in contenitori di acciaio inox termo condizionati in modo da estrarre solo una parte delle sostanze coloranti. La spumantizzazione avviene in tempi lunghi, con il metodo Martinotti.

Colore: rosa brillante

Profumo: fruttato che ricorda i piccoli frutti come il lampone, ribes e fragola. Elegante nella sua armonia

Sapore: intenso, persistente, equilibrato nell'acidità; retrogusto che richiama le note fruttate. Di grande finezza il perlage.

Gradazione: 11.5 % vol

Accostamenti gastronomici: ottimo come aperitivo. Si abbina perfettamente, con risotti, paste asciutte, pesce sia di acqua dolce che salata.

Temperatura di servizio: 6-8°C