

CAVALIERE NERO - Trentodoc Rosè Riserva 2017

Eleganza, complessità e struttura, i caratteri chiave di questo importante Rosè.

Il rispetto per il territorio, la qualità della materia prima che si ritrova immutata in ogni bollicina e la paziente dedizione in ogni fase produttiva fanno di questo Trentodoc uno spumante Rosé unico nel suo genere.



Tipologia: Spumante Extra Brut Rosè Riserva (residuo zuccherino: 4 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Pinot Nero in purezza.

Vendemmia: metà settembre 2017.

Vinificazione: Dopo pressatura soffice, il mosto separato dai raspi e dalle vinacce viene illimpidito e posto a fermentare. La temperatura di fermentazione è regolata tramite refrigerazione.

Spumantizzazione: primavera 2018. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: 2023.

Affinamento: permanenza sui lieviti 68 mesi.

Quantità prodotta: 3.000 bottiglie.

Colore: rosa antico.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: un leggero sentore di tostato, che richiama la crosta di pane appena sfornato, i lieviti e i piccoli frutti come la fragola, il ribes, il lampone, il mirtillo, e poi la ciliegia. Un particolare profumo floreale che ricorda la nigrifolia con un aroma che sfuma nelle note del cioccolato e della vaniglia a costituire un insieme fragrante e complesso.

Gusto: si fa gustare con la sua bocca ampia e succulenta, mediamente secco, con una vena fruttata che ricorda la tavolozza aromatica descritta per l'olfatto. Ottima l'armonia e la persistenza, con una bella vena salata, minerale e una fresca acidità. La bolla è ben croccante, con un'interessante tensione.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 12,5 %/Vol.



CAVALIERE NERO - Trentodoc Rosè Riserva 2016

Eleganza, complessità e struttura, i caratteri chiave di questo importante Rosè.

Il rispetto per il territorio, la qualità della materia prima che si ritrova immutata in ogni bollicina e la paziente dedizione in ogni fase produttiva fanno di questo Trentodoc uno spumante Rosé unico nel suo genere.



Tipologia: Spumante Extra Brut Rosè Riserva (residuo zuccherino: 4 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Pinot Nero in purezza.

Vendemmia: metà settembre 2016.

Vinificazione: Dopo pressatura soffice, il mosto separato dai raspi e dalle vinacce viene illimpidito e posto a fermentare. La temperatura di fermentazione è regolata tramite refrigerazione.

Spumantizzazione: primavera 2017. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: 2022.

Affinamento: permanenza sui lieviti 68 mesi.

Quantità prodotta: 3.000 bottiglie.

Colore: rosa antico.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: un leggero sentore di tostato, che richiama la crosta di pane appena sfornato, i lieviti e i piccoli frutti come la fragola, il ribes, il lampone, il mirtillo, e poi la ciliegia. Un particolare profumo floreale che ricorda la nigritella con un aroma che sfuma nelle note del cioccolato e della vaniglia a costituire un insieme fragrante e complesso.

Gusto: si fa gustare con la sua bocca ampia e succulenta, mediamente secco, con una vena fruttata che ricorda la tavolozza aromatica descritta per l'olfatto. Ottima l'armonia e la persistenza, con una bella vena salata, minerale e una fresca acidità. La bolla è ben croccante, con un'interessante tensione.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 12,5 %/Vol.

