

MOSER

ROSÉ
EXTRA BRUT

Trentodoc Rosato Extra Brut, da sole uve Pinot Nero.

denominazione: Trento DOC Rosé.

uve: Selezione di uve Pinot Nero lavorate e raccolte a mano.

zone di produzione: Maso Warth, anfiteatro di vigneti posto ad un altitudine di 350 metri di quota che si affaccia sulle Valle dell'Adige e sul comune di Trento.

età media dei vigneti: 30 anni.

terreno: Prevalentemente calcareo.

vinificazione: Pressatura delle uve intere con selezione del mosto fiore, fermentazione e affinamento in vasche di acciaio fino al momento del tiraggio.

affinamento: In bottiglia su lieviti selezionati per un minimo di 36 mesi.

note organolettiche: Colore rosa tenue. Al naso, complesso con sentori di piccoli frutti rossi, note evolutive e leggermente tostato. In bocca presenta una decisa freschezza e sapidità. Ottima persistenza sul finale.

produzione media: 5.000 bottiglie/anno.

