

## MACH ROSE'

*colore rosa tenue con leggera tendenza al ramato; profumo molto delicato e fruttato, con fragola e piccoli frutti rossi; palato speziato, molto fresco ed invitante, con un finale minerale molto importante; perlage fine e persistente*

<b>Denominazione</b>	Trento DOC
<b>Uve</b>	Pinot Nero
<b>Vigneto</b>	Vigalzano
<b>Forma di allevamento</b>	pergola semplice trentina
<b>Densità d'impianto</b>	4.400 ceppi/ettaro
<b>Anno d'impianto</b>	2011
<b>Resa/ceppo</b>	1,5 kg/ceppo
<b>Vendemmia</b>	manuale, metà settembre
<b>Vinificazione</b>	tradizionale in bianco; fermentazione condotta parte in acciaio parte in barriques di rovere; la primavera successiva alla vendemmia è avvenuta la presa di spuma; maturazione e permanenza del lievito per 24 - 36 mesi e successiva sboccatura
<b>Produzione</b>	3.000 bottiglie
<b>Temperatura di servizio</b>	8°C
<b>Abbinamenti</b>	perfetto abbinamento a tutto pasto con pietanze a base di molluschi e crostacei, zuppe di pesce, carni bianche e secondi in umido; eccellente come aperitivo



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---

---