

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

Denominazione	Trento DOC
Uve	Pinot Nero
Vigneto	Vigalzano
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	4.400 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	2011
Resa/ceppo	1,5 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, metà settembre
Vinificazione	tradizionale in bianco; fermentazione condotta interamente in serbatoi di acciaio; la primavera successiva alla vendemmia è avvenuta la presa di spuma; maturazione e permanenza del lievito per 24 - 36 mesi e successiva sboccatura
Produzione	3.000 bottiglie
Temperatura di servizio	8°C
Abbinamenti	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:
