



FONDAZIONE
EDMUND
MACH



MACH ROSÉ

Trento DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Vigalzano (Pergine V.)
<u>Vitigno</u>	Pinot nero
<u>Tipologia terreno</u>	originato da rocce metamorfiche-scistose, franco-sabbioso, ricco di scheletro friabile
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	2011
<u>Resa</u>	1,5 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, metà settembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale in bianco; fermentazione condotta interamente in serbatoi d'acciaio; la primavera successiva alla vendemmia è avvenuta la presa di spuma; maturazione e permanenza sul lievito per 24 - 36 mesi e successiva sboccatura
<u>Produzione</u>	3.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	6 - 8°C
<u>Abbinamenti</u>	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
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	6 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	5 g/l



Fondazione Edmund Mach – Azienda Agricola
Via Edmund Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN)
Tel. 0461-615252 – Fax 0461-615352
cantina@fmach.it