

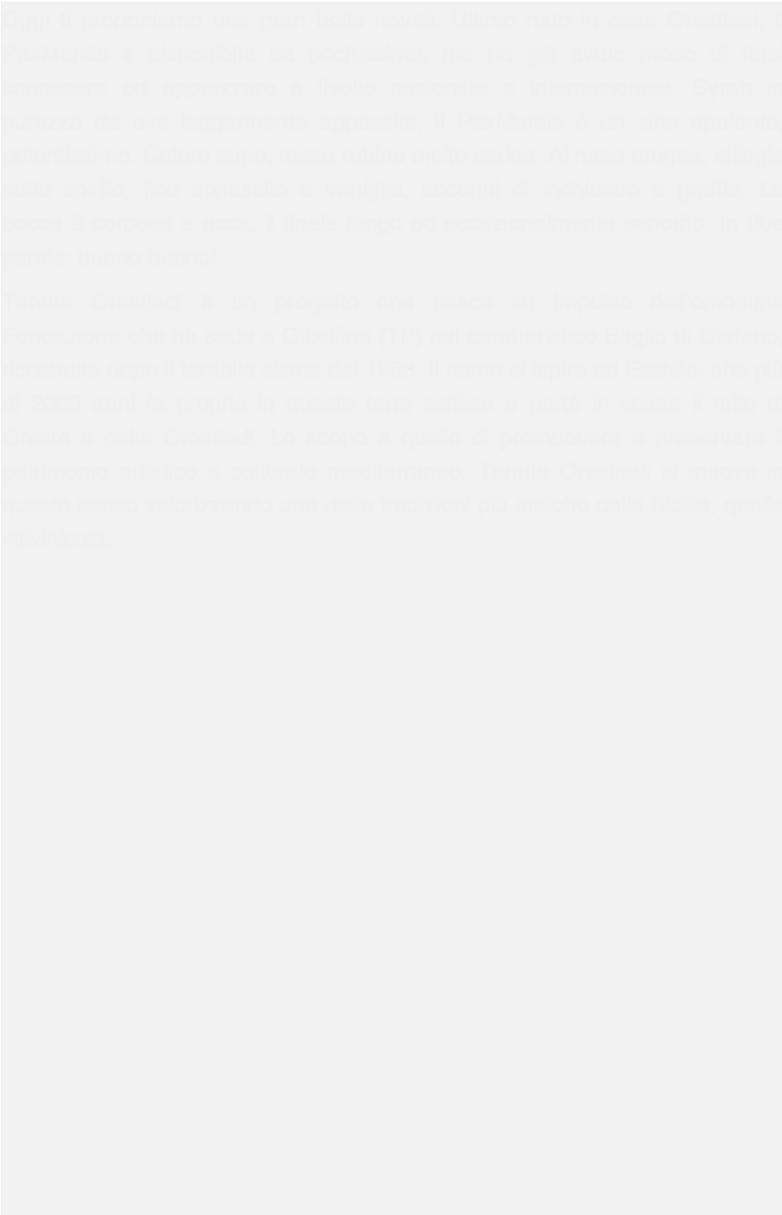


ACQUISTATO IL .....

**"Zell" TrentoDoc Brut Rosé**



Da una breve macerazione sulle bucce di uve Pinot Nero



**La Vigna**

- Terreno** Poco profondo, molto drenante ricco in scheletro costituito da scaglie di calcare marnoso
- Esposizione** Sud
- Allevamento** Guyot, Pergola
- Densità imp.** 5500

**Il Vino**

- Tipologia** Vino spumante rosé brut
- Provenienza** Trentino
- Uve** 100% Pinot Nero

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

**Vinificazione** Le uve, vendemmiate a mano in piccole casse, vengono raccolte leggermente in anticipo rispetto alla maturazione completa, in modo da preservarne acidità e freschezza. Dopo una breve macerazione sulle bucce a bassa temperatura, per estrarre il caratteristico colore, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e travaso per illimpidire il mosto. A questo punto vengono aggiunti i nostri lieviti selezionati e condotta la prima fermentazione in acciaio a temperatura di 17/19°C. Nella primavera successiva i nuovi vini vengono assaggiati e selezionati, quindi preparati per la seconda fermentazione in bottiglia. Lentamente avviene la presa di spuma

**Sensazioni** Il colore è rosa tenue, il perlage fitto, fine e persistente. All'olfatto risulta elegante, fruttato, fresco e fragrante con leggero sentore di lievito. Al gusto unisce freschezza, eleganza e buona persistenza che lo rendono adatto sia come aperitivo che

come accompagnamento a tutto pasto, si presta inoltre ad accostamenti particolari con pietanze elaborate della più classica tradizione italiana. Temperatura di servizio consigliata: 6-8°C.

Quando il mese di agosto volge al termine, nei vigneti in località Zell arriva il momento di vendemmiare le uve destinate a produrre questo interessante Metodo Classico Brut Rosé. Uve di Pinot Nero, selezionate accuratamente e vendemmate a mano in piccole casse. Dopo una breve macerazione sulle bucce a bassa temperatura, per estrarre il caratteristico colore, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice per ottenere il mosto fiore utilizzato per la produzione del vino base. Poi, nella primavera successiva alla vendemmia, i vini ottenuti vengono selezionati e assemblati nella cuvée di base. Zell Rosé rimane sui lieviti per almeno 24 mesi prima di essere sboccato, scoprendo uno spumante caratterizzato da un colore rosa tenue, con un perlage fitto, fine e persistente. Al naso risulta elegante, fruttato, fresco e fragrante, con un leggero sentore di lievito. In bocca, invece, unisce freschezza, eleganza e buona persistenza. Perfetto come aperitivo, può tranquillamente accompagnare tutto un pasto. Buono con il pesce, ha carattere e struttura sufficiente per reggere il confronto con piatti a base di carni bianche delicate. Da provare con un delicato ragù di coniglio.

Di anni ne sono passati quasi 70 da quando, era il 1956, undici agricoltori trentini decisero di unire le loro sorti per dare vita alla Cantina Sociale della città. La data precisa è il 17 ottobre e nei documenti ufficiali si legge: "l'oggetto della Società è il miglioramento morale ed economico dei soci nel promuovere, mediante le opportune iniziative, l'incremento della loro produzione viticola e col provvedere alla lavorazione e alla vendita in comune del prodotto". Oggi come allora, l'unione fa la forza e l'aggregazione in una struttura cooperativa permette anche ai produttori più piccoli di affrontare il mercato traendone profitto. La gamma della cantina comprende vini ottenuti dai classici vitigni autoctoni, come il Marzemino e il Teroldego, ma soprattutto alcuni eccellenti spumanti metodo classico, TrentoDOC.