ORO ROSSO

TRENTODOC

ORO ROSSO
Rosé
Trentodoc

OROROSSO deriva dall'espressione utilizzata in Valle di Cembra per riferirsi al porfido di origine vulcanica presente nei versanti della valle. OROROSSO Rosé è uno spumante Metodo Classico ottenuto dalle migliori uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate sui vigneti più vocati delle colline della Valle di Cembra, dove trovano la loro massima espressione. Le alte quote di altitudine, l'esposizione favorevole al sole e la forte escursione termica tra il giorno e la notte tipica del territorio, favoriscono l'evoluzione dell'acidità caratteristica di queste zone e delle migliori bollicine di montagna.

NOTE DEGUSTATIVE: Nel bicchiere si presenta con un colore rosa antico brillante e un perlage di estrema finezza e persistenza. All'olfatto, ricordi di mora, lampone e mirtillo e un finale di marasca. Al palato è ricco di frutta matura e di estrema eleganza, con una sapidità che avvolge l'acidità e il frutto in una lunga persistenza aromatica.

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Cembra

VITIGNO: Chardonnay e Pinot Nero

VIGNETI: I vigneti su versante sono sostenuti da muri a secco formati da rocce porfiriche. La pendenza può essere elevata limitando spesso l'ampiezza dei terrazzi tanto da impedire la meccanizzazione. Lo Chardonnay viene allevato su terreni leggeri, sabbiosi, poco profondi, poveri in carbonati, talvolta sub-acidi con un drenaggio a volte eccessivo; il Pinot Nero predilige terreni più pesanti, franco sabbiosi, mediamente ricchi in sostanza organica e carbonati, fertili.

VINIFICAZIONE: Le uve Pinot Nero e Chardonnay vengono raccolte separatamente. Lo Chardonnay segue la tradizionale vinificazione con pressatura a uva intera. Il Pinot Nero invece effettua in pressa una leggera criomacerazione per permettere alla base spumate di arricchirsi di quel naturale colore che conferirà alla *cuvée* i caratteristici riflessi rosati. La realizzazione della *cuvée* avviene in primavera. Dopo il tiraggio, che avviene prima dell'estate, lo spumante affina sur lattes per circa 48 mesi. Sono poi necessari 3 mesi di affinamento post-sboccatura prima della commercializzazione

RESA: 45 hl/ha

ANALISI:
Alcool: 12,5%vol
Acidità: 6.25 g/l
Zuccheri: 6 gr/l

DOSAGGIO: Brut

AFFINAMENTO SUR LATTES: 48 mesi circa