



TANANAI ROSÈ TRENTO DOC

Non c'è due senza tre, affiancando al Brut ed al Dosaggio Zero, abbiamo creato anche il Rosè, bellissima espressione del nostro amato Pinot nero.

Con quasi il 30% della produzione nazionale il Trentino è uno dei maggiori produttori italiani di base spumante. La denominazione di origine TRENTO è oggi un punto di riferimento nel settore degli spumanti metodo classico. Alta qualità delle uve, un severo disciplinare di produzione, controlli rigorosi in tutte le fasi del processo sono gli ingredienti di un successo. TRENTO D.O.C., prima denominazione di origine controllata in Italia riservata ad uno spumante classico nasce da vigneti situati su pendici a media altitudine, particolarmente adatti alla coltivazione della vite, in un ambiente montano con climi caratterizzati da forti escursioni termiche giornaliere, in grado di regalare alle uve complessità aromatica e fragranza. Oggi le bollicine di montagna, frutto di una tradizione secolare, di un clima e di un territorio dominato dalle vette innevate delle Alpi, hanno un solo nome: TRENTO DOC.



Denominazione	Trento DOC
Zona di Produzione	Trentino - Alto Adige
Varietà	Pinot Nero
Altitudine	520-720 mt slm
Sistema di allevamento	Guyot
Vigne per ettaro	7000 ceppi/Ha
Resa per ettaro	70 q/Ha
Formato disponibile (L)	0.75

Affinamento: in inox per 8 mesi, 24 mesi di affinamento sui lieviti

Esame Organolettico: la composizione al 100% del nostro Pinot nero e la naturale e breve permanenza a contatto con le sue bucce donano al Tananai Rosè una nota caratteristica di frutto e di colore. Il successivo affinamento di 24 mesi sui lieviti lo rendono unico donandogli una struttura importante, piena, intensa e persistente, senza però dimenticare l'inconfondibile e bellissima acidità data dalle uve provenienti da terreni montani.

Abbinamenti ideali: antipasti leggeri, paste con sughi di verdura e frutti di mare, fritti di ortaggi e di pesce. Ultimamente si tende gustarlo a "tutto pasto".

Temperatura di servizio: 6°- 8° C

BORGEO DEI POSSERI È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it