



## Trento DOC Mach Rosé

-Istituto Agrario San Michele all'Adige-



Italia  
Trentino  
Trento



### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale in bianco con breve macerazione a freddo del mosto.  
Fermentazione condotta interamente in serbatoi d'acciaio. La primavera successiva alla vendemmia è avvenuta la presa di spuma.



### AFFINAMENTO

Maturazione e permanenza sui lieviti per 24-36 mesi e successiva sboccatura.



Colore rosa tenue con leggera tendenza al ramato.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo molto delicato e fruttato, con fragola e piccoli frutti rossi.



### CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

### TIPOLOGIA

Spumante rosé

### ALC./VOL.

12,5%



### VITIGNO

Pinot Nero

### TIPOLOGIA AGRICOLA

Pergola semplice trentina

### VENDEMMIA

Manuale, metà Settembre



Palato speziato, molto fresco e invitante, con un finale minerale molto importante. Perlage fine e persistente.