

corvée

Rosé

Metodo Classico



COMUNE
Cembra Lisignago

ALTITUDINE
520 m slm

LATITUDINE
46° 09' 54" N

LONGITUDINE
11° 12' 13" E

Rosé

Metodo Classico

CORVÉE | TRENTO D.O.C.

ROSÉ | VIGNA

Corvée Rosé è prodotto con uve Pinot Nero e Chardonnay maturate nei vocati vigneti della Val di Cembra.

La quota, oltre i 500 metri sul livello del mare, assieme ai terreni franco-sabbiosi, profondi, di porfido, conferiscono al prodotto eleganza e longevità. La maturazione regolare e graduale permette un lento accumulo nel grappolo delle principali componenti del vino: polifenoli, minerali e sostanze aromatiche.

ROSÉ | VINO

Dal colore rosa salmone, quasi rosa antico, Corvée Rosé, ha un profumo delicato che ricorda le fragranze di ribes rosso e fragolina di bosco. Gli aromi di mandorla, pasticcino e cocco accompagnano un gusto ricco e persistente, esaltato da un'acidità fresca e armonica in un finale lungo e piacevole.

ROSÉ | VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa in carati da 225 litri di rovere francese di secondo e terzo passaggio, tiraggio e permanenza sui lieviti per oltre 36 mesi.

Rosè, la delicata altura delle Dolomiti

NOME DEL VIGNETO

Diverse vigne di Cembra

ESPOSIZIONE

Sud-Est, Sud-Ovest

SUPERFICIE

1,2133 ettari

ANNO D'IMPIANTO

1988 e 2003

VARIETÀ

Pinot Nero e Chardonnay

PORTINNESTO

Kober 5 BB e SO4

CLONI

SMA 201, SMA 185, SMA 123, SMA 130

SESTO D'IMPIANTO

2,40 x 0,80 m

FORMA D'ALLEVAMENTO

Guyot semplice unilaterale e pergola

DENSITÀ D'IMPIANTO

6.500 ceppi/ettaro

PRODUTTORE

Moreno e Alberto Nardin,
Michele e Mauro Nardin