

Maso Nero Rosè Trentodoc

Vitigno:

Pinot Nero su portainnesto Teleki otto (V.Berlandieri x V.Riparia) 60%
Chardonnay su portainnesto Teleki otto (V.Berlandieri x V.Riparia) 40%

Sistema di allevamento:

Spalliera potata a Guyot, con sestri d'impianto pari a m 2.00 x 1.00.

Cinquemila vigne per ettaro.

Un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.

Epoca di vendemmia:

Le uve Chardonnay sono state vendemmiate nella prima decade di settembre per mantenere integra l'acidità naturale e la sua carica intensa di frutta acerba. L'uva raccolta intera, in cassette, arriva in cantina per essere delicatamente ammostata. Le uve Pinot Nero del vigneto Spiazol sono state raccolte al pieno della maturità polifenolica verso metà ottobre.

Ciclo di fermentazione:

Dopo l'ammostatura e breve macerazione a cappello sommerso, il mosto inizia a fermentare ad una temperatura oscillante tra i 18 e 20 gradi e poi lentamente esegue la seconda fermentazione cioè la malolattica, atta a ridurre l'acidità naturale. In agosto 2016 il vino così ottenuto è stato imbottigliato assieme ad una pregiata cuvè di lieviti e zuccheri, per eseguire la rifermentazione in bottiglia ed ottenere la classica spuma. Riposa per quarantadue mesi in bottiglia per maturare. In agosto 2019 è stata eseguita la sboccatura, operazione con la quale si tolgono i lieviti che hanno originato la spuma e si rabbocca con il liquore di spedizione, ottenuto da una sapiente formula segreta del mastro cantiniere.

Commento:

la volontà di un Trentodoc rosè è nata dalla consapevolezza della grande potenzialità che il vigneto Spiazol è in grado di esprimere; un vigneto di Pinot Nero posto a circa 480 m. di altitudine in grado di mantenere le sue doti di acidità ma anche di sviluppare un tannino deciso; elementi molto interessanti che ci hanno sostenuto nell'elaborare questa bollicina in rosa.

La sfida di un Trentodoc Rosè è di poter abbinare pietanze diverse come antipasti di salumi, zuppe di pesce, formaggi stagionati ma sicuramente interessante come un semplice aperitivo tra amici.

Dati analitici 2015:

Alcol 12%, acidità fissa 5,9 g/l, estratto 25 g/l

Maso Nero
TRENTODOC



Colore:

rosa antico con riflessi ramati

Profumo:

note eleganti di frutti di bosco amalgamati con note di vaniglia e crosta di pane

Gusto:

fine ed elegante con ottima acidità e persistenza

Accostamenti gastronomici:

pregevole come aperitivo, ottimo su antipasti e piatti delicati a base di pesce. Accompagna superbamente i formaggi

Temperatura di servizio:

6/8 °C