



# SPUMANTE TRENTO DOC

## METODO CLASSICO

---

### LE SELEZIONI MORUS DAL 1957 - ROSÉ



#### ZONA VIGNETI

Prodotto da uve pinot nero coltivate nelle zone di alta collina fra i 400 e i 600 m s.l.m. alle pendici del Monte Baldo nelle zone di Besagno, Crosano, Cazzano e Castione.



#### METODO

Le uve vengono sottoposte prima a pressatura soffice, quindi il mosto ottenuto viene avviato alla rifermentazione in bottiglia sui lieviti dove il vino riposa per almeno 36 mesi. Terminata la prima fermentazione alcolica, per poter conferire al vino una maggior morbidezza e complessità, viene agevolato lo svilupparsi di una fermentazione malo lattica. Ad un periodo di affinamento segue l'imbottigliamento per la rifermentazione in bottiglia sui lieviti.



#### CARATTERISTICHE

Spuma cremosa con perlage fine e continuo. Colore buccia d'arancia. Profumo fine ed intenso, complesso e leggermente speziato. Gusto pieno armonico con buona sapidità che fonde note tipicamente fruttate con una mineralità conferita dal territorio.



#### ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e da tutto pasto.



Il vino va servito ad una temperatura di 8 gradi.



Grado alcolico 12,50 %Vol.

Cantina Mori Colli Zugna sca  
SP 90 Loc. Formigher, 2 - 38065 Mori (Tn) - Italia  
Tel. +39 0464-918154 - Fax +39 0464-910922

[www.cantinamoricollizugna.it](http://www.cantinamoricollizugna.it)



CANTINA MORI COLLI ZUGNA