



SPUMANTE TRENTO DOC

KLASSISCHE METHODE

LE SELEZIONI MORUS SEIT 1957 - ROSÉ



WEINBAUGEBIET

Dieser Wein wird aus Pinot Noir Trauben gewonnen, die in den hohen hügeligen Gegenden auf den Abhängen des Monte Baldo in den Zonen von Besagno, Crosano, Cazzano und Castione zwischen 400 m und 600 m Meereshöhe kultiviert werden.



VERFAHREN

Die Trauben werden zuerst einer leichten Pressung unterzogen. Der so gewonnene Most wird dann einer zweiten Gärung auf den Hefen in der Flasche unterzogen, wo er für mindestens 36 Monate bleibt. Um dem Wein mehr Weichheit und Komplexität zu verleihen, wird nach der ersten alkoholischen Gärung die malolaktische Gärung in Gang gesetzt. Nach der Verfeinerung folgt die Abfüllung in die Flasche für die zweite Gärung auf den Hefen.



EIGENSCHAFTEN

Cremiger Schaum mit feinkörniger und anhaltender Perlage. Orangenschale Farbe. Feiner und intensiver, komplexer und leicht würziger Duft. Vollmundiger Geschmack mit guter Würzigkeit, der die typischen fruchtigen Noten mit einer von dieser Gegend verliehenen Mineralität verbindet.



WEIN PAARUNGEN

Er empfiehlt sich als Aperitif und für die ganze Mahlzeit.



Der Wein wird bei einer Temperatur von 8°C



serviert. Alkohol 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



CANTINA MORI COLLI ZUGNA