

Morus Rosé

TRENTO DOC

VARIETÀ: In prevalenza Pinot Nero

DENOMINAZIONE: Trento Doc

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°


MORI COLLI ZUGNA
CANTINA DAL 1957



VIGNETI

Prodotto in prevalenza da uve Pinot Nero coltivate nelle zone di alta collina fra i 400 e i 700m s.l.m. alle pendici del Monte Baldo, nelle aree di Besagno, Crosano, Cazzano e Castione.

METODO

Le uve selezionate vengono raccolte dalla fine di agosto e dopo la pressatura soffice, i mosti sono avviati alla fermentazione in recipienti di acciaio. Eseguiti i primi travasi, nella primavera successiva si procede alla spumantizzazione. In questa fase il vino, aggiunto di zucchero e lieviti, inizia una seconda fermentazione in bottiglia, a cui segue il riposo sui lieviti che dura minimo 36 mesi.

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.