

Trento DOC Mach Rosé – Fondazione Edmund Mach



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Vigalzano (Pergine V.)
- Vitigno: Pinot Nero 100%
- Tipo di terreno: Originato da rocce metamorfiche-scistose, franco-sabbioso, ricco di scheletro friabile
- Sistema di allevamento: Pergola semplice trentina
- Resa: 1,5 kg/ceppo
- Vendemmia: Manuale, metà settembre
- Vinificazione: Tradizionale in bianco; fermentazione condotta interamente in serbatoi d'acciaio; la primavera successiva alla vendemmia è avvenuta la presa di spuma; maturazione e permanenza sul lievito per 24 - 36 mesi e successiva sboccatura
- Produzione: 3.000 bottiglie (0,75 L)

IL VINO:

- Colore: Rosa tenue con leggera tendenza al ramato
- Profumo: Delicato e fruttato, con fragola e piccoli frutti rossi
- Gusto: Speziato, molto fresco ed invitante, con un finale minerale molto importante; perlage fine e persistente.