



Reiff Rosé

Trento DOC - Brut

Spumante metodo classico ottenuto prevalentemente da uve Pinot nero coltivate in zona collinare, espressione stilistica e territoriale della nostra realtà. Le uve impiegate vengono vendemmiate tra fine agosto ed inizio settembre manualmente sotto attenta cernita. Partendo da un'ottima materia prima arriviamo ad ottenere un vino fresco, armonico e delicato che esprime in veste rosa l'autentica del territorio dolomitico.

Vino

Linea: Metodo Classico

Tipologia: Brut (5 g/l residuo zuccherino)

Denominazione: Trento Doc rosato

Varietà: Pinot Nero, Chardonnay

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuale, tra fine agosto ed inizio settembre. Le uve vengono pigiate e sostano in pressa una notte per svolgere una macerazione prefermentativa a freddo che consente di estrarre dalle bucce una delicata colorazione. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox e botti in rovere per una piccola quota. Riposa per 6-7 mesi sui lieviti fini con batonage periodici. L'assemblaggio finale viene eseguito un mese prima del tiraggio. Segue un affinamento in bottiglia sui lieviti di minimo 24 mesi

Zona di produzione

Altitudine: 400 - 500 m s. l. m.

Esposizione: Sud - Est

Terreni: argillosi a medio contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Carattere del vino

Colore: rosa tenue

Profumo: si presenta elegante e ricco di sfaccettature, con delicate note di piccoli frutti rossi e agrumi che si intrecciano a sentori floreali. Emergono successivamente piacevoli richiami di crosta di pane e pasticceria, accompagnati da lievi cenni di tostatura che ne arricchiscono e completano il bouquet.

Sapore: al palato la bolla si presenta fine, cremosa e persistente, accompagnando un sorso fresco ed equilibrato. La struttura è elegante e ben sostenuta da una piacevole componente minerale, mentre le delicate note fruttate conferiscono vivacità e armonia. Il residuo zuccherino di 5 g/L contribuisce a levigare le asperità, esaltando la freschezza e rendendo il sorso piacevolmente morbido e persistente.

Abbinamenti

Reiff Rosé è un Metodo Classico particolarmente versatile, ideale come aperitivo e capace di accompagnare con eleganza l'intero pasto. La sua freschezza e la piacevole struttura lo rendono un compagno ideale per antipasti e primi piatti, carni bianche e preparazioni a base di pesce. La sua versatilità si esprime pienamente anche in abbinamento ai piatti della tradizione trentina, così come alle proposte della cucina italiana e internazionale.