



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

PIANCASTELLO ROSÉ
BRUT RISERVA – TRENTODOC – METODO CLASSICO
IL PIACERE DEI SENSI

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
12,5%

Residuo zuccherino
9 g/l

Acidità
5,5 g/l

Estratto
19 g/l

Servizio
6°

Invecchiamento
10 anni e più



Vitigno Pinot Nero, Chardonnay.

Vigneto Vigneto terrazzato inclinato vicino al Castello di Monreale - Königsberg, con viti vecchie e cloni selezionati per il metodo classico e allevati a guyot.

Resa per ettaro 50 hl

Vendemmia I grappoli, sottoposti nel mese di luglio al taglio della punta ed al diradamento, sono vendemmiati a mano in cassette, per assicurarne l'integrità fino alla pressatura.

Vinificazione La prima fermentazione viene condotta per parte del vino in barrique e parte in acciaio. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dalla Trentodoc. La maturazione sui lieviti dura almeno 48 mesi al fine di ottenere un'eleganza altrimenti irraggiungibile. Il "dosage" è minimo, per non alterare le caratteristiche conferite naturalmente dai fattori ambientali molto favorevoli, dal tempo e da una lavorazione artigiana particolarmente curata.

Caratteristiche Colore rosa tenue, vivo, perlage fine ed elegante, minuto e continuo. Il profumo è intenso, di particolare finezza, con sentori fruttati, di crosta di pane e particolarmente complessi. Il gusto è vivo ed estremamente personale.

Abbinamenti Come ogni Trentodoc di classe è ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto.



*Le informazioni possono variare in base all'annata