



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
6 g/l

Acidità
6,5 g/l

Estratto
19 g/l

Servizio
6°

Invecchiamento
10 anni e più



Vitigno Pinot Nero, Chardonnay.

Vigneto Le uve provengono dal vigneto storico di Piancastello, piantato nei primi anni del 1980 da Paolo Endrici su roccia dolomitica alle pendici del Castel Monreale e da parcelle di terreno ricercate con caratteristiche simili.

Resa per ettaro 70 hl

Vendemmia I grappoli, sottoposti al diradamento, sono vendemmiati a mano per assicurarne l'integrità fino alla pressatura.

Vinificazione La prima fermentazione viene condotta in acciaio. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dalla Trentodoc. La maturazione sui lieviti dura almeno 36 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 secco è vivo ed estremamente unico.

Abbinamenti Come ogni Trentodoc di classe è un ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto. Lo consigliamo con una trota in crosta di pane ed erbe trentine.



*Le informazioni possono variare in base all'annata