



ACQUISTATO IL .....

## Conti d'Arco TrentoDoc Brut Rosé

### Metodo Classico dal cuore del Trentino



*Svinando*

#### La Vigna

##### Terreno

Terreni variabili da valle a valle, da basaltici a porfici con matrici scistose

##### Esposizione Allevamento Densità imp.

##### Il Vino

##### Tipologia

Vino spumante brut

##### Provenienza

Lombardia

##### Uve

Chardonnay, Pinot Nero

##### Gradazione

12,5% vol

##### Temp. Servizio

10 gradi

##### Quando Berlo

entro 2 anni

##### Abbinamento

Aperitivo, Menù di pesce

##### Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e lavorate attraverso una pressatura soffice. Nel corso della primavera successiva le basi vengono fatte rifermentare (presa di spuma) con il metodo classico, ovvero in bottiglia. Il vino sosta quindi a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi, segue la sboccatura e la rifinitura attraverso il dosaggio della liqueur d'expedition.

##### Sensazioni

Colore rosato chiaro con perlage fitto e persistente. Al naso è fine, fresco e fruttato. In bocca è armonico, con una persistenza legata alla componente acida.

Con questo vino il nostro viaggio ha inizio nel cuore del Trentino. Là dove le Dolomiti abbracciano la Valle dell'Adige. E' qui che nasce il Trento DOC Rosé Brut di Conti d'Arco, prodotto con uve che crescono in vigneti fantastici che affondano le radici in terreni variabili. Da quelli basaltici a quelli porfirici con matrici scistose. Un mosaico geologico che regala al vino finito mineralità e complessità. Il clima è quello fresco di montagna, con notevoli escursioni termiche a favorire una maturazione lenta e graduale dei grappoli. Il Trento DOC Rosé Brut di Conti d'Arco è un blend di Chardonnay e Pinot Nero. Il primo dona al vino eleganza e struttura, mentre il secondo gli regala un colore rosato affascinante e aromi fruttati di lampone e ciliegia. Metodo Classico, le uve vengono raccolte a mano e lavorate con la massima cura per preservarne la freschezza e la fragranza. Nel corso della primavera successiva, il vino base viene fatto rifermentare in bottiglia, con un affinamento sui lieviti di almeno 24 mesi. Colore rosato tenue, al naso risulta particolarmente fine ed elegante, con note fruttate di lampone, ciliegia e crosta di pane. In bocca è armonioso ed equilibrato, con una bollicina fine e persistente che accarezza il palato. La freschezza croccante e la mineralità tipica del territorio si intrecciano con la persistente nota fruttata, regalando un'esperienza indimenticabile. Aperitivo ideale, accompagna con eleganza piatti di pesce, crostacei e antipasti leggeri. Ma può anche essere proposto con primi piatti saporiti e carni bianche.

La storia di Conti d'Arco affonda le radici in un passato nobile e leggendario, legato alla famiglia che possedeva il castello medioevale da cui prende il nome. Il castello di Arco, situato su una rupe che domina le vigne, si erge maestoso nella conca tra il lago di Garda e le Dolomiti del Brenta. Questa posizione strategica non solo offre panorami mozzafiato, ma crea anche un microclima ideale per la viticoltura. Non a caso l'angolo di Trentino dove si trova l'azienda Conti d'Arco è un autentico paradiso per la coltivazione della vite. Le Alpi proteggono le vigne dai venti freddi del nord, mentre il lago di Garda modera il clima, creando condizioni favorevoli per la maturazione delle uve. La produzione di Conti d'Arco comprende una selezione di vini DOC del Trentino, accuratamente scelti nelle zone più vocate della regione. Enologi esperti seguono ogni fase del processo produttivo, dal vigneto alla bottiglia, garantendo la massima qualità e autenticità dei vini. Tra i suoi prodotti spiccano i favolosi Talento Trento DOC, spumanti metodo classico dedicati alle occasioni speciali.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821