



# TrentoDoc Balter Brut Rose'



**CLASSIFICAZIONE:** Trento D.O.C. - Metodo Classico

**COMPOSIZIONE:** Di origine morenica, evidenzia una buona presenza di scheletro su rocce calcaree. La tessitura è di medio impasto con una buona dotazione di argilla; una concimazione organica a turno quadriennale è l'unico intervento di integrazione naturale.

**VITIGNO:** Pinot Nero 100 % da vigneti dell'azienda – “Campo n. 11” – Allevamento parte a filare Guyot e parte a cordone speronato.

**VINIFICAZIONE:** Vendemmia a mano in piccole casse – spremitura soffice dei grappoli interi – fermentazione parte in acciaio, parte in piccole botti di rovere. Maturazione per 8 mesi sui propri lieviti, separati solo al momento della cuvée.

**PRESA DI SPUMA:** La presa di spuma avviene con il metodo tradizionale classico nel mese di maggio successivo alla vendemmia.

**SBOCCATURA:** Effettuata a mano con propria attrezzatura.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** Massimo 6 grammi/litro.



Azienda Agricola Balter - Via Vallunga II, 24  
38068 - Rovereto (TN)  
info@balter.it - www.balter.it

