



Viticoltori fin dalla metà del 1900, questa famiglia, grazie all'esperienza di papà Luigi e agli studi e alla preparazione dei figli, negli ultimi anni ha dedicato le proprie energie alla produzione di Trentodoc nelle versioni **Brut**, **Rosé** e **Riserva**.

La cantina, formata in una grotta scavata nella roccia che durante la prima guerra Mondiale fu un rifugio, oggi regala un ambiente suggestivo e unico, particolarmente adatto alla creazione di questa tipologia di vino.

Il Brut Rosé Maria Rosa e la Riserva Emilio portano i nomi di chi nella famiglia è stato amato ed importante.

---

SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA RESS  
DI RESS LUIGI & FIGLI  
VIA ROMA 103  
SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN) ITALIA  
spumanti.ress@gmail.com  
MARCO +39 347 8511776  
FRANCO +39 329 9818989

 CANTINA RESS

 CANTINA RESS



METODO CLASSICO  
TRENTO DOC

## RESS BRUT ROSÉ - MARIA ROSA

**VENDEMMIA:** 2015

**DENOMINAZIONE:** Trento DOC

**ASSEMBLAGGIO:** Chardonnay 60% - 40% Pinot Nero

**STRUTTURA DEL TERRITORIO:** sabbioso limoso

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 15 anni

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola Trentina

**VENDEMMIA:** rigorosamente da sempre a mano

### VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata in modo soffice, rigorosamente intera, con una resa non superiore al 50% in mosto. Il mosto ottenuto viene frazionato in piccoli serbatoi di acciaio inossidabile e fatto fermentare a temperatura controllata.

Circa un 30% del mosto viene fatto fermentare in botti francesi di legno e lasciato riposare fino al momento dell'assemblaggio con gli altri vini.

Dopo un periodo di circa 8 mesi, una volta fatte le cuvee, la rifermentazione avviene in una grotta a temperatura naturale e costante tutto l'anno di circa 13°C.

Dopo una sosta sui lieviti per circa 30 mesi, il vino viene sboccato e aggiunto di liquer per poi dopo qualche mese essere messo sul mercato.

### LA DEGUSTAZIONE

**COLORE e PERLAGE:** colore rosa elegante a buccia di cipolla.

Perlage fino, persistente ed elegante, dovuto alla lenta rifermentazione che avviene nella grotta naturale.

**PROFUMO:** fragrante con sentori di sottobosco, con ribes e miele.

**SAPORE:** di eccellente e rotonda armonia, si manifesta in tutta la sua avvolgenza sostenuta e ravvivata da una vena di freschezza acidula che ne assicura piacere e lunga persistenza.

### ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e da consumarsi tutto pasto, si sposa bene con primi piatti a base di pesce, formaggi a pasta bianca, cacciagione tipiche della zona trentina.