

## Valdelac Cuvée Rosé

### Indicazione Geografica Tipica

VALDELAC

Vino rosato che nasce dall'unione di due varietà autoctone di grande tradizione nella provincia di Trento, apprezzate sia presentate nella versione classica, ovvero vinificate in rosso, che nella versione in rosato.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Valdelac nasce da una selezione di vigneti situati in piana Rotaliana per il Teroldego ed in Valle dell'Adige per la Schiava.

#### DENOMINAZIONE

Vigneti delle Dolomiti IGT

#### VITIGNI

È ottenuto dall'unione di due diversi vitigni Teroldego e Schiava. La Schiava è una varietà autoctona della regione Trentino-Alto Adige, coltivata da tempo immemore e citata fin dal 1300. Il Teroldego è la varietà autoctona per eccellenza caratteristica della provincia di Trento, coltivata nel campo Rotaliano e di cui si hanno testimonianze scritte a partire dal XV secolo.

#### VINIFICAZIONE ED

#### AFFINAMENTO

Dopo un'accurata scelta in vigneto, le uve effettuano un brevissimo contatto sulle bucce in pressa, prima di essere pigiate; segue la fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento avviene in acciaio inox per conservarne fragranza e freschezza, prima dell'imbottigliamento a freddo.

#### DATI ANALITICI

Alcool: 12,00 % vol.

Acidità totale: 5,80 g/l

Estratto secco netto: 19 g/l

Zuccheri residui: 2,5 g/l

Contiene solfiti

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosato tenue, vivo e brillante, profumo fragrante e timbro fruttato; corpo leggero ma di buona persistenza e sapidità.

#### ABBINAMENTI

Vino molto versatile, si adatta ai primi a base di pasta, ai secondi leggeri ed a formaggi non stagionati.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

#### CONSIGLIATA

10 -12 °C

