

Terreno: calcareo-dolomitico

Anno di impianto 1991

Vigneto: Masi

Densità ettaro: 6500 ceppi/ha

Forma di allevamento: spalliera con
potatura a Guyot

Produzione per ettaro: 70 quintali/ha

Produzione media bottiglie: 1500
bottiglie

Tecnica di vinificazione: in rosato uve
pressate appena raccolte

Modi e tempi di conservazione:
fermentazione e affinamento in anfora
TAVA per otto mesi

Degustazione: profumo di more e
gelso, leggere note spezziate di pepe
bianco, grande sapidità.

Alcool: 13% vol.

Acidità: 4,5 – 5,0 %.

Longevità: 15/20 anni

Abbinamento cibi: aperitivi, primi
piatti vegetariani, pesce e carni
bianche.

Temperatura di servizio: 13-16 gradi



VALLAROM





VALLAROM

Presentiamo il frutto di questa particolare varietà in una veste nuova.

Nel 2020 viene prodotta la prima annata del Vallarom I.G.T. Vallagarina Syrah in Rosa, questo particolare e pioneristico vino per il Trentino, per inaugurare l'introduzione in cantina dell'anfora TAVA.

Con questo vino, vogliamo far conoscere la vocazione del nostro territorio per la produzione di grandi vini rossi, ma anche di rosati di ottima beva ed eleganza.

La particolarità del nostro terreno e microclima, ci consente di produrre vini in rosa ricchi di aromi e con una sapidità incredibile.

Sono vini che possono resistere al passare del tempo con una costante piacevolezza gustativa.

Vini che regalano emozioni ad ogni sorso.

L'uva raccolta rigorosamente a mano, proveniente dal vigneto Masi, viene pressata in modo soffice e il mosto ottenuto viene travasato in una anfora TAVA per la successiva fermentazione spontanea. Terminato il periodo di affinamento sempre in anfora, viene successivamente imbottigliato sfruttando la luna calante.

Le bottiglie ottenute riposano nel nostro magazzino per almeno tre mesi prima di essere poste in commercio.

