

TRENTODOC BRUT MILLESIMATO

Dalla vinificazione di uve Chardonnay e Pinot Nero si ottiene questo metodo classico dal corpo e dai profumi intensi, leggero sentore di lievito, dal carattere robusto e versatile, per tutte le occasioni di incontro.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole cassette; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e di Pinot Nero lavorate separatamente. Dopo la fermentazione avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée tra Chardonnay e Pinot Nero rispettivamente nella misura del 70% e 30%. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

VITIGNI

Chardonnay e Pinot Nero innestati su Kober 5BB, sesto di impianto m 3,20 x 0,80, a pergola trentina.

DENSITÀ IMPIANTO

3.000 piante per ettaro

COLTIVAZIONE

Potatura corta - concimazione organica a turno biennale/triennale - lavorazione del terreno a filari alterni - irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.



PRODUZIONE

Non supera i 10.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico
profumo: intenso, leggero sentore di lievito
alcol: 12,50 % Vol.
acidità totale: 7,50 g/l
zuccheri: 9,00 g/l
estratto secco: 22 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Delicato e ben equilibrato, fresco ed elegante.

FORMATO

0,75 e 1,50 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Antipasti a base di pesce o di verdure; primi piatti e risotti; pesce a piacere.

SERVIRE A

10°-12°C.