

TRENTODOC DEMI-SEC MILLESIMATO

Questo brillante e vivace TRENTODOC, ricco di note floreali, ricorda la fragranza e la freschezza delle uve d'origine. Dal colore giallo paglierino scarico, corposo e vellutato, esalta il momento del dessert per la sua naturale vena dolce al palato.

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 ed il taglio 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:	floreale piacevolmente fruttato
alcol:	12,50 % Vol.
acidità totale:	7,50 g/l
zuccheri:	39 g/l
estratto secco:	22 g/l
perlage:	bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

La nota dolce dona grande morbidezza supportata da una grande sapidità.

FORMATO

0,75 e 1,50 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Piccola pasticceria; dolci a pasta lievitata; dolci secchi.

SERVIRE A

10°-12°C.