

TRENTODOC

MAGNUM BRUT

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 casse; 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 90% e 10%. 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 36/48 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

CUVÉE

90% Chardonnay e 10% Pinot nero)

CARATTERISTICHE

profumo: intenso, leggero sentore di lievito

alcol: 12,50 % Vol.

acidità totale: 7,50 g/l

zuccheri: 6,00 g/l

estratto secco: 22 g/l

perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Delicato e ben equilibrato, fresco ed elegante

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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

SERVIRE A

10°-12°c.

PREMI

	CSWC
N.V.	
N.V.	
N.V.	
N.V.	
N.V.	
N.V.	
2016	

CAMBIO ETICHETTA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632

