

MAGNUM TRENTO D.O.C. 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 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 36/48 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: 6,00 g/l
estratto secco: 22 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Delicato e ben equilibrato, fresco ed elegante.

FORMATO 1,50

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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

SERVIRE A 10°-12°C.



THE BEST ITALIAN
SPARKLING WINE
2018



GOLD
MEDAL 2018