

MAGNUM TRENTODOC DEMI-SEC



Questo brillante e vivace Trento D.O.C., 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 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 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 24/36 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 1,50 I

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Piccola pasticceria; dolci a pasta lievitata; dolci secchi.

SERVIRE A 10°-12°C.