

MAGNUM TRENTO D.O.C. DOSAGGIOZERO RISERVA MILLESIMATO



DosaggioZero è un metodo classico dal corpo e dai profumi intensi, minerale, dal carattere robusto e deciso. Elegante, equilibrato e armonico.

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. Il Pinot Nero viene vinificato solo in acciaio, mentre il mosto di Chardonnay fermenta e affina in barriques per circa 8 mesi prima del tiraggio. Avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée tra Pinot Nero e Chardonnay rispettivamente nella misura del 70% e 30%. La primavera successiva viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati (tiraggio o presa di spuma). Dopo una permanenza sui lieviti di almeno 72 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura senza l'aggiunta della liqueur d'expédition.

VITIGNI

Chardonnay e Pinot Nero innestati su Kober 5BB, sesto di impianto m. 2.20 x 0.80, a guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

5.000 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 9.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico
profumo: deciso, intenso, leggermente di lievito, mandorla e nocciola
alcol: 12,50 % Vol.
acidità totale: 8,00 g/l
zuccheri: zero
estratto secco: 24 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Secco con ottima acidità e sapidità bilanciate dal finale morbido.

FORMATO 1,5 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo a tutto pasto, si sposa bene con piatti a base di pesce o crostacei. Bene anche con i salumi e formaggi saporiti.

SERVIRE A 10°-12°C.