

CARATTERISTICHE GENERALI

È ottenuto seguendo scrupolosamente il metodo classico Trento Doc. La rifermentazione in bottiglia avviene lentamente in fresche cantine sotterranee.

Le uve provengono dai vigneti a grande vocazione spumantistica del Trentino (Valle dei Laghi e le colline di Trento).

DENOMINAZIONE

TRENTODOC

VITIGNI

100% Chardonnay con rese unitarie intorno agli 80-90 hl per ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e vinificate in acciaio inox a temperatura controllata; nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la presa di spuma in bottiglia seguita dalla tradizionale maturazione sui lieviti non inferiore a 15 mesi come richiesto dal disciplinare.

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,5 % vol.

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco netto: 21 g/l

Zuccheri residui: 6,5 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Schiuma bianchissima e perlage molto fine. Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline. Profumo fruttato con piacevole sentore di lievito. Sapore pieno, piacevolmente fresco, equilibrato e di grande persistenza.

ABBINAMENTI

Spaghetti allo scoglio, trancio di salmone in sfoglia. Ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:

8 – 10 °C

