



VINO SPUMANTE

Trento DOC

— EXTRA BRUT —

Il Trento Doc è l'espressione più alta e raffinata della produzione vitivinicola trentina. Prima di riuscirne a degustare un calice, bisogna pazientare: si attende e si lavora per mesi, anni. Il risultato poi sarà spettacolare! Il vino base riposa a lungo all'interno della bottiglia, maturando a contatto con i lieviti secondo le regole di rifermentazione del metodo classico. Dal primo sorso si assapora il clima, l'altitudine, l'essenza stessa di questa terra magnifica che è il Trentino.

Trento Doc spumante is the highest and finest expression of Trentino viticulture. In order to taste it, we work and wait patiently for months, even years. But the end result is extraordinary! The base wine rests for a long time inside its bottle, aging on the lees as traditionally done with the bottle-fermented sparkling wine process. From the first sip, you can taste the climate, the altitude, the essence itself of this amazing land called Trentino.



Trento DOC

COLORE e PERLAGE Spettacolare già alla vista, di un colore dorato nella sua cristallina lucentezza.

E altrettanta briosità, con trame finissime a scandirne l'effervescenza

PROFUMO Bouquet fresco e intenso. Profumi vagamente speziati, di frutta candita, agrumi mescolati alla crosta di pane

SAPORE Classe sopraffina al palato, estremamente fine, finale lungo quanto adamantino

UVAGGIO Chardonnay 100%

ESPOSIZIONE Nord - Sud

ALTIMETRIA 350 mslm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola semplice trentina - Guyot

EPOCA DI RACCOLTA Primi quindici giorni di settembre

VINIFICAZIONE Raccolta manuale delle uve. Vinificazione in bianco, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio prima del tiraggio

MATURAZIONE E AFFINAMENTO Oltre 30 mesi di maturazione sui lieviti secondo il metodo di rifermentazione in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Di grande versatilità, si sposa in occasione di raffinati aperitivi o in accompagnamento a piatti di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi vaccini stagionati

DENSITA' D'IMPIANTO 4.500 ceppi/ettaro

RESA PER ETTARO 100 Q/ha

ZUCCHERI RESIDUI 1 g/l

ACIDITA' TOTALE 6,5 g/l

PH 3,20

SHELF LIFE Oltre i 6 anni

COLOUR & PERLAGE Extraordinary at sight, golden colour with crystal brightness. Equally lively, with numerous small fine bubbles

BOUQUET Fresh and intense. Kind of spicy, candied fruit and citrus perfumes, mixed with bread crust

AROMA Classy at the palate, extremely elegant, persistent and adamantine aftertaste

GRAPES m100% Chardonnay

SUNLIGHT North - South

ALTITUDE 350 mamsl

VINEYARD TYPE Simple Tretino pergola - Guyot

HARVEST PERIOD First half of September

WINE MAKING PROCESS Grapes are hand harvested. White vinification, static settling of must and temperature controlled fermentation. Aging in stainless steel vats before enhancing the second fermentation

AGING Over 30 months of aging on the lees, according to the traditional method for making sparkling wines

ALCOHOL CONTENT 12,5%

SERVING TEMPERATURE 10-12°C (50-54° F)

FOOD PAIRING Very versatile, it is perfect to be consumed for elegant aperitifs or paired with fish, shellfish dishes, white meat and aged cheese

PLANTING DENSITY 4.500 (4,500) plants/ha

YELD 100 Q/ha

RESIDUAL SUGAR 1g/l

TOTAL ACIDITY 6,5 (6.5)g/l

PH 3,20

SHELF LIFE Over 6 years