

Trento Doc Cent% Nero Dosaggio Zero Blanc de Noir

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno

Pinot Nero 100%

Zona di produzione

I vigneti si trovano in vari appezzamenti a un'altitudine compresa tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, con esposizione Sud/Sud-Ovest nella Valle di Cembra.

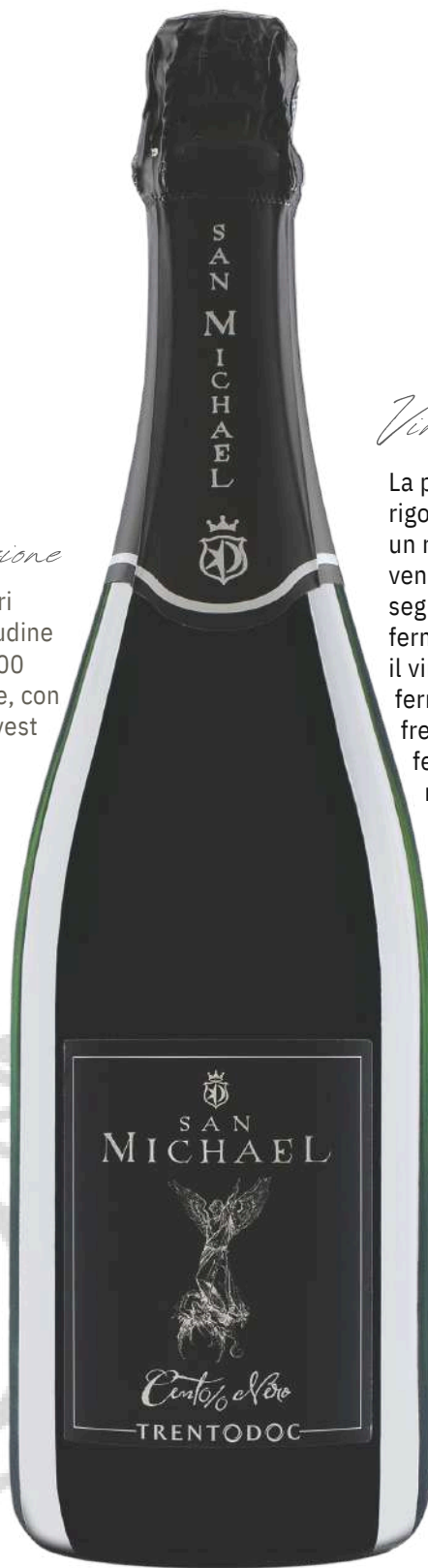
Questa zona è particolarmente vocata per la coltivazione delle uve destinate alla produzione di spumanti.

Vinificazione

La produzione del Trento Doc richiede condizioni rigorose e una costante attenzione per garantire un risultato di alta qualità. Le uve vengono vendemmiate a mano e pressate delicatamente, seguendo le regole del Metodo Classico. Dopo la fermentazione in vasche di acciaio termoregolato, il vino matura sui propri lieviti senza subire fermentazione malolattica, per preservare freschezza e tipicità del territorio. La seconda fermentazione, nota come Presa di Spuma, inizia nella primavera successiva alla vendemmia e dura almeno 40 mesi prima della sboccatura.

Caratteristiche sensoriali

Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ha un perlage molto fine e persistente. Al naso offre un bouquet fresco e complesso, con note di frutta bianca, agrumi e una leggera sfumatura minerale, arricchita da sentori di crosta di pane dovuti all'affinamento sui lieviti. In bocca è ben equilibrato, scorrevole e piacevole, con una intensa mineralità. Risulta sapido, fresco ed elegante.



SAN
MICHAEL