

Trento Doc Dosaggio Zero

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

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 un'attenzione costante 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, preservando così freschezza e tipicità. La seconda fermentazione, nota come Presa di Spuma, inizia nella primavera successiva alla vendemmia e dura almeno 24 mesi prima della sboccatura. Le bottiglie vengono ricolmate con il vino stesso, senza l'aggiunta di liqueur d'expedition.

Caratteristiche sensoriali

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino luminoso e una spuma 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, il Trento Doc Dosaggio Zero si distingue per la sua acidità vibrante e una sapidità equilibrata. L'assenza di zuccheri aggiunti permette di apprezzare appieno le note varietali e minerali, creando un finale lungo e pulito.



SAN
MICHAEL