



ZELL

Metodo Classico Brut
TRENTO DOC

Un gioiello del nostro territorio ottenuto secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia.

IL VIGNETO

Le uve Chardonnay selezionate per la cuvée provengono esclusivamente da vigneti della località *Zell*, frazione di Trento posta a 500 m. s.l.m., dove storicamente si producono le migliori uve del monte Calisio destinate alla base spumante.

I vigneti, sistemati a giropoggio, si trovano su di un ampio terrazzo naturale esposto a sud verso la valle dell'Adige, caratterizzato da suoli poco profondi, drenanti e ricchi di scaglie di calcare marnoso.

Il vigneto è gestito secondo i criteri della lotta integrata, senza l'utilizzo di prodotti insetticidi ma dove sono prediletti, per la difesa, prodotti non provenienti da sintesi chimica.

In definitiva si sta progressivamente abbandonando il diserbo chimico a favore di pratiche più rispettose dell'ambiente e più efficienti per la biodinamica complessiva del suolo.

LA VINIFICAZIONE

Le uve, vendemmiate rigorosamente a mano e poste in piccole casse, per salvaguardare l'integrità dei grappoli, vengono raccolte leggermente in anticipo rispetto alla maturazione completa, in modo da preservarne acidità e freschezza.

Sono immediatamente vinificate in "bianco", dopo una breve macerazione sulle bucce a bassa temperatura. Seguono pressatura soffice e travaso per illimpidire il mosto.

A questo punto vengono aggiunti i nostri lieviti selezionati e condotta la prima fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura di 15/17 °C ed in parte in barriques di legno usate, fino a primavera, per ottenere il vino base.

Le masse vengono assaggiate e quelle da noi selezionate, meritevoli di divenire *Zell*, assieme ad una piccola percentuale di prodotto da annate precedenti, vanno a costituire la cuvée destinata al tiraggio e quindi preparate per la seconda fermentazione in bottiglia.

Lentamente avviene la presa di spuma.

Zell rimane sui lieviti per almeno 40 mesi prima di procedere al remuage manuale ed al dégorgeage. Riposo minimo 3 mesi prima di essere reso disponibile per il confezionamento.

L'ASSAGGIO

Il colore è giallo paglierino intenso, il perlage fitto, fine e persistente.

All'olfatto risulta elegante, fruttato e fragrante con leggero sentore di lievito.

Al gusto unisce freschezza, mineralità e struttura. La pulizia del palato e la persistenza nella degustazione lo rendono adatto ad una proposta diversificata, dall'occasione formale e celebrativa a quella di festa.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10°C.

ALCOOL	12,5 % vol.
ACIDITA' TOTALE	6.8 g/l circa
ZUCCHERI	4.5
DENOMINAZIONE	Trento DOC Metodo Classico
TIPOLOGIA	Bianco
VARIETA'	Chardonnay : cloni SMA 108, SMA130, SMA 123
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.000 vendemmia 2009 2.700 vendemmia 2010 6.000 vendemmia 2011 8.500 vendemmia 2012
ZONA DI PRODUZIONE	<i>Zell</i> di Cognola, comune di Trento
ORIENTAMENTO/ESPOSIZIONE	Sud
SUOLO :	Poco profondo, molto drenante ricco in scheletro costituito da scaglie di calcare marnoso
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice Trentina
NUMERO CEPPI PER ETTARO	4.000
ETÀ MEDIA DELLE VITI	15 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Fine agosto