

CLARIUS
CHARDONNAY
Spumante Brut



VITIGNI

La cuvée di base per il Clarius si ottiene da uve Chardonnay prodotte principalmente in collina in zona di spiccata vocazione spumantistica.

VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA

Le uve sono raccolte e selezionate a mano, vinificate secondo le più idonee tecniche enologiche (diraspatura, breve macerazione sulle bucce, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata). Il vino "base" ottenuto è rifermentato, secondo il metodo Charmat, in autoclavi di acciaio inox, con successiva permanenza sui lieviti prima dell'imbottigliamento.

DATI ANALITICI.

Alcool 12,00% vol

Acidità 6 g/l

Residuo zuccherino 5 g/l

DATI SENSORIALI

Clarius è secco ed elegante, con un bouquet complesso che ricorda il carattere dello Chardonnay ma anche il lievito; il sapore è equilibrato con perlage fine e persistente, fruttato e di buon corpo.

APPREZZABILITÀ

Va servito fresco a 9 - 10°C, possibilmente giovane per gustarne la fragranza; può essere ottimo aperitivo ma anche consumato a tutto pasto con piatti non troppo saporiti.

CANTINA SOCIALE DI TRENTO SCA

38123 TRENTO - Via Dei Viticoltori 2-4 - C.F. e P.IVA 00110510229

www.cantinasocialetrento.it