

# ANGELO GRIGOLLI

METODO CLASSICO BRUT  
TRENTO DOC



## TRENTO DOC

La denominazione di origine controllata "Trento" identifica il Trentino viticolo ed impone l'uso del metodo classico della rifermentazione in bottiglia quale unico sistema di produzione.

## VITIGNI

Per ANGELO GRIGOLLI Trento DOC vengono utilizzate le uve Pinot Nero e Chardonnay prodotte sulle colline a nord est di Trento, in vigneti dall'ottima esposizione e vocazionalità. Il terreno è calcareo-marnoso, di colore rossastro e ricco di minerali (ferro e magnesio), caratterizzato da pietre frantumate.

## VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA

Le uve sono raccolte a mano e vinificate con la più idonea procedura tecnica, pressatura soffice, illimpidimento naturale del mosto e fermentazione con lieviti selezionati a 18°-20C°. Il vino base a fine fermentazione sosta sulla propria feccia nobile fino alla preparazione della cuvée nel mese di gennaio. Da marzo in poi si procede alla presa di spuma in bottiglia seguita dalla maturazione sui lieviti a temperatura controllata per almeno 15/20 mesi prima della sboccatura.

## DATI ANALITICI

Alcool 12.5% vol.  
Acidità 7 g/l.  
Residuo zuccherino 5 g/l.

## DATI SENSORIALI

ANGELO GRIGOLLI Trento DOC ha un colore dorato chiaro. Il profumo è complesso ed elegante, fragrante di frutta con note di lievito. Al gusto risulta fresco, cremoso e di buona struttura, con una spuma briosa ma fine. Ottima persistenza finale.

## APPREZZABILITÀ

Ideale come aperitivo ma anche a tutto pasto.  
Temperatura di servizio: 8 - 10° C.