

CUVÉE 601

METODO CLASSICO BRUT
TRENTO DOC



TRENTO DOC

La denominazione di origine controllata “Trento” si identifica con il Trentino viticolo ed impone l’uso del metodo classico della rifermentazione in bottiglia quale unico sistema di produzione.

VITIGNI

Sono utilizzate le migliori uve di Chardonnay prodotte sulle colline attorno alla città di Trento in vigneti situati tra i 350 – 600 metri di altitudine, dall’ottima esposizione e vocazionalità.

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 20/24 mesi prima della sboccatura.

DATI ANALITICI

Alcool 12,5% vol

Acidità 6 g/l

Residuo zuccherino 4 g/l

DATI SENSORIALI

601 ha un colore giallo paglierino intenso. 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 fine e briosa. Ottima persistenza finale.

APPREZZABILITÀ

Ideale per l’aperitivo, si può apprezzare anche a tutto pasto con i piatti tipici trentini.

Si serve a 8 - 10° C.

Disponibile anche nel formato Magnum 1,5 lt..



CANTINA di TRENTO