

CUVÉE 601

METODO CLASSICO
TRENTO DOC
DOSAGGIO ZERO



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 ad almeno in vigneti situati tra i 350 – 600 metri di altitudine, con terreno prevalentemente calcareo dall’ottima esposizione.

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 1g/l

DATI SENSORIALI

601 *dosaggio zero* ha un colore giallo paglierino intenso e un perlage fine e persistente. Il profumo è complesso ed elegante, con buoni sentori di lievito. Al gusto risulta fresco, asciutto e di buona struttura, contraddistinto da spiccate note mature e minerali. La leggera sensazione acidica viene perfettamente equilibrata dalla nota cremosa data dalla permanenza sui lieviti e dal lungo periodo di affinamento. Ottima persistenza nel finale.

APPREZZABILITÀ

Ottimo in ogni occasione, da solo e come aperitivo.
Si serve a 8 - 10° C.



CANTINA DI TRENTO