

# 600UNO

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 a 350/600 m di altitudine in vigneti dall'ottima esposizione e vocazionalità.

## VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA

Le uve sono raccolte a mano e vinificate con la più idonea procedura tecnica: diraspatura, macerazione sulle bucce di 10/12 ore, illimpidimento naturale del mosto, aggiunta di lieviti selezionati, fermentazione a 14-16°C e sosta sui lieviti di almeno 3/4 mesi prima del "tiraggio".

In primavera viene fatta la cuvée e preparato il vino base per la seconda lenta fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti di 20-24 mesi. Tutte le operazioni sono eseguite nel rispetto di precisi dettami legislativi il cui rispetto è garantito da un'apposita commissione di controllo.

## DATI ANALITICI

Alcool 12.5% vol.

Acidità 6 g/l.

Residuo zuccherino 4 g/l.

## DATI SENSORIALI

600UNO 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 briosa ma fine. Ottima persistenza finale.

## APPREZZABILITÀ

Splendido aperitivo, si può apprezzare a tutto pasto anche con i piatti tipici trentini. Servire a 8 - 10° C.

CONCILIO