



LE PREMIER BRUT

TRENTODOC



Le Premier Brut nasce da uve Chardonnay coltivate nei vocati vigneti del Trentino. La zona di produzione, come previsto dal disciplinare, è quella della Trento Doc.

Il lungo riposo sui lieviti dopo la presa di spuma conferisce eleganza e amplifica le armoniose note organolettiche. La struttura complessa, il bouquet intenso e il finale persistente rendono Le Premier Brut una pregiata espressione del Metodo Classico trentino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel calice si presenta di colore oro brillante con un perlage fine. All'olfatto emerge un bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi. Al palato si delinea una struttura complessa e un finale duraturo.

VITIGNO

100% Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Trento Doc

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-est; 450-700 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni strutturati, franco-argillosi, profondi, ricchi di scheletro (pietre) sciolti fluvio-glaciali da disfacimento di rocce porfiriche, poco strutturati, sabbiosi

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice delle uve intere, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa. Segue la rifermentazione in bottiglia e una permanenza sui lieviti di almeno 15 mesi. In fase di sboccatura viene aggiunta una piccola quantità di sciroppo di dosaggio nella tipologia Brut