



LE PREMIER BRUT

TRENTODOC



Nasce dalle uve Chardonnay coltivate nei vocati vigneti del Trentino. La zona di produzione, come previsto dal disciplinare, è quella della Trento Doc.

Armonioso ed elegante, Le Premier Brut matura sui propri lieviti per almeno 24 mesi, cullato dal buio e dal silenzio della cantina. La struttura complessa, il bouquet intenso e il finale persistente lo rendono 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 persistente.

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 uve intere, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa.

