



# 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 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 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