



TRIDENTVM BRUT

TRENTODOC



Prodotto con pregiate uve di Chardonnay provenienti dalla Zona Classica del Trento DOC, Tridentvm riflette le caratteristiche uniche del suo territorio di origine con la sua innata eleganza e rappresenta l'espressione ideale della più alta tradizione spumantistica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un Metodo Classico dal bouquet elegante e dai sapori preziosi e pieni, perfettamente in grado di sostenere con grande piacevolezza tutto il pasto.

VITIGNO

100% Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Trento DOC

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-est; 300-500 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni strutturati, franco argillosi, profondi, ricchi di scheletro (pietre)

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice delle uve intere e decantazione statica dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa, rifermentazione in bottiglia, 48 mesi di permanenza sui lieviti.