



TRIDENTVM

BRUT

TRENTODOC

Prodotto dalle più pregiate uve Chardonnay e Pinot Nero provenienti dalla Zona Classica Trento D.O.C., riflette con la sua eleganza le caratteristiche uniche del suo territorio d'origine e costituisce l'espressione ideale della più alta tradizione spumantistica. Spumante dal bouquet elegante e dai sapori preziosi e pieni, perfettamente in grado di sostenere con grande piacevolezza tutto il pasto.

Tipologia	Brut
Vitigno	80% Chardonnay, 20% Pinot nero
Zona di coltivazione	Masi di Pressano Valle di Cembra, Colline di Trento e Valsugana
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 di uve intere, 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.

