



TRIDENTVM BRUT

TRENTODOC



Prodotto con pregiate uve di Chardonnay e Pinot Nero 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

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

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.