

600UNO

METODO CLASSICO
TRENTO DOC
dosaggio zero



TRENTO DOC

La denominazione di origine controllata "Trento" si identifica con il Trentino viticolo ed impone l'uso del metodo classico della rifermentazione in bottiglia quale unico sistema di produzione.

VITIGNI

Sono utilizzate le migliori uve di Chardonnay prodotte sulle colline attorno alla città di Trento ad almeno 600 m. di altitudine in vigneti con terreno prevalentemente calcareo dall'ottima esposizione.

VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA

Le uve sono raccolte a mano verso la seconda metà di agosto e vinificate con la più idonea procedura tecnica: diraspatura, macerazione sulle bucce di 10/12 ore, decantazione naturale del mosto, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione a 14-16°C. In primavera viene preparata la cuvée per la seconda lenta fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti di 24-28 mesi che donano al Trento DOC delle note sensoriali caratteristiche, rese più evidenti nella tipologia *nature* o *dosaggio zero*.

Tutte le operazioni sono eseguite secondo precisi dettami legislativi il cui rispetto è garantito da un'apposita commissione di controllo.

DATI ANALITICI

Alcool 12.5% vol.

Acidità 7 g/l.

Residuo zuccherino 1g/l.

DATI SENSORIALI

600UNO *dosaggio zero* ha un colore giallo paglierino intenso e un perlage fine e persistente. Il profumo è complesso ed elegante, con buoni sentori di lievito. Al gusto risulta fresco, asciutto e di buona struttura, contraddistinto da spiccate note mature e minerali. La leggera sensazione acidica viene perfettamente equilibrata dalla nota cremosa data dalla permanenza sui lieviti e dal lungo periodo di affinamento. Ottima persistenza nel finale.

APPREZZABILITÀ

Ottimo in ogni occasione, da solo e come aperitivo.

Si serve a 8 - 10° C.

CONCILIO
Trentini di nascita