

600UNO

METODO CLASSICO BRUT
TRENTO DOC



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 a 350/600 m di altitudine in vigneti dall'ottima esposizione e vocazionalità.

VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA

Le uve sono raccolte a mano e vinificate con la più idonea procedura tecnica: diraspatura, macerazione sulle bucce di 10/12 ore, illimpidimento naturale del mosto, aggiunta di lieviti selezionati, fermentazione a 14-16°C e sosta sui lieviti di almeno 3/4 mesi prima del "tiraggio".

In primavera viene fatta la cuvée e preparato il vino base per la seconda lenta fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti di 20-24 mesi. Tutte le operazioni sono eseguite nel rispetto di precisi dettami legislativi il cui rispetto è garantito da un'apposita commissione di controllo.

DATI ANALITICI

Alcool 12.5% vol.

Acidità 6 g/l.

Residuo zuccherino 4 g/l.

DATI SENSORIALI

600UNO ha un colore giallo paglierino intenso. Il profumo è complesso ed elegante, fragrante di frutta con note di lievito. Al gusto risulta fresco, cremoso e di buona struttura, con una spuma briosa ma fine. Ottima persistenza finale.

APPREZZABILITÀ

Splendido aperitivo, si può apprezzare a tutto pasto anche con i piatti tipici trentini. Servire a 8 - 10° C.

CONCILIO