



TRENTODOC

BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

Dalla vinificazione di uve Chardonnay si ottiene questo metodo classico fresco, deciso e versatile.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano a cui segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay.

A seguito della prima fermentazione avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati.

Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura, senza l'aggiunta di zucchero nella liqueur d'expédition, con successivo confezionamento.

CUVÉE

100% Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico

profumo: frutta croccante e fiori bianchi, leggero sentore di lievito

alcol: 12,50 % Vol.

acidità totale: 6,00 g/l

zuccheri: 0 g/l

estratto secco: 18,70 g/l

perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Delicato e ben equilibrato, fresco ed elegante

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Antipasti a base di pesce o di verdure; primi piatti e risotti; pesce a piacere o carni bianche.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l. - 1,50 l.