



Riserva TrentoDoc



Zona di produzione e vinificazione

Proviene dai vigneti di Maso Poli a Pressano di Lavis, situati tra i 300-400 m.s.l.m. in terreni di buona struttura argillosa, di origine morenico-alluvionale.

La forma di allevamento della vite varia dalla classica pergola semplice trentina alle spalliere con potatura a gougot. La favorevole esposizione a sud-ovest e la limitata produzione, sono i presupposti ideali per una buona maturazione. Dopo la raccolta manuale e una accurata selezione delle uve, l'uva intera viene posta in pressa ed inizia la fase di estrazione del succo, utilizzando solo il fiore del mosto.

Segue poi decantazione statica a freddo del mosto e quindi fermentazione con lieviti selezionati che avviene per il 70% in acciaio e il restante 30% in barriques. Terminata la fermentazione si procede con affinamento sui lieviti fino alla primavera successiva, a fine maggio avviene la messa in bottiglia con l'aggiunta della liqueur de tirage per la rifermentazione in bottiglia e segue quindi l'affinamento per 50 mesi.

Conclusa la fase di maturazione sui lieviti si procede alla messa in punta delle bottiglie e quindi al remouage manuale per circa un mese ed in fine sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expédition.

Vitigni

80% Chardonnay 20% Pinot nero

Esame organolettico

Colore giallo paglierino dorato.

Intenso profumo di mela matura con sottofondo di crosta di pane e lievito.

La struttura al palato è ricca, ma con un'elegante nota fresca di acidità e mineralità, che donano persistenza in bocca.

Zuccheri residui

7 g/l

Accostamenti gastronomici

Classico aperitivo, è un ottimo accompagnamento alla cucina mediterranea, ad esclusione dei dolci.

Temperatura

9° - 11° C. da stappare al momento del servizio