



Vitigni

Chardonnay 85%; Pinot Nero 15%.

Vigneto

Piccoli appezzamenti disposti sui terrazzi nella Zona Classica della Valle di Cembra ad un'altitudine compresa fra i 500 e i 650 m./s.l.m

Resa per Ettaro

80 HL.

Vendemmia

I grappoli, sottoposti nel mese di luglio al diradamento, sono vendemmiati a mano in cassette, per assicurarne l'integrità fino alla pressatura.

Vinificazione e Fermentazione

La pressatura soffice dei grappoli interi avviene in atmosfera inerte per ridurre i fenomeni ossidativi. La prima fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dalla Trento D.O.C. La maturazione sui lieviti dura oltre i 24 mesi al fine di mantenere intatta la fragranza del vino d'origine.

Il "dosage" è minimo, per non alterare le caratteristiche conferite naturalmente dai fattori ambientali molto favorevoli, dalla presa di spuma e da una lavorazione artigianale particolarmente curata.

Caratteristiche

Colore paglierino scarico con riflessi verdolini, vivo, perlage fine ed elegante, minuto e continuo. Il profumo è intenso, varietale con leggere sensazioni di crosta di pane che gli donano particolare finezza. Sapido e salato al gusto, ma allo stesso tempo vivace ed elegante.

Abbinamenti

Come ogni "Talento" Trento D.O.C. di classe è ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto.

ENDRIZZI BRUT
TRENTO DOC
Metodo Classico

*DATI ANALITICI

Alcool
12,27 %

Residuo zuccherino
8,2 g/l

Acidità
5,9 g/l

Estratto non riduttore
17,9 g/l

Servizio
8° - 10° C

Invecchiamento
Esce sul mercato
già al punto giusto
di evoluzione e
maturazione.
Da non invecchiare più
di 2 anni.