

BRUT NATURE RISERVA 2013



DENOMINAZIONE	Trentodoc ® Brut Nature Riserva
VARIETÀ	Chardonnay 100%
ANNATA	2014
VIGNETI DI ORIGINE	Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	16.500
RESA PER ETTARO	90 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice spezzata e spalliera.
ANNO DI IMPIANTO	1982 e 1987
VENDEMMIA	Manuale a fine agosto, inizio settembre.
VINIFICAZIONE	Tradizionale in bianco, con pressatura soffice dell'uva intera e resa massima in mosto del 60%. Fermentazione condotta parte in acciaio e parte in barriques. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per circa 40 mesi. Remuage manuale su pupitres, sboccatura senza aggiunta di alcuna liqueur d'expedition. Riposa in bottiglia per ulteriori 3-4 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,0 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	6,84 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	2,8 g/l (in acido tartarico)
COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati, cristallino.
PROFUMO	Complesso, piacevoli sentori di lievito si coniugano con note fruttate fresche, tropicali e agrumate.
GUSTO	Piacevolmente fresco, di corpo, persistente. Il perlage molto fine e persistente conferisce cremosità in bocca.
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo. Per via della sua completezza organolettica è ottimo anche a tutto pasto.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C
PRODUZIONE ANNUA	9.250 bottiglie