

Trento Doc Brut

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Zona di produzione

I vigneti si trovano in vari appezzamenti a un'altitudine compresa tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, con esposizione Sud/Sud-Ovest nella Valle di Cembra. Questa zona è particolarmente vocata per la coltivazione delle uve destinate alla produzione di spumanti.

Vinificazione

La produzione del Trento Doc richiede rigorose condizioni e una continua attenzione per garantire un risultato di alta qualità. Le uve vengono vendemmiate a mano e pressate delicatamente, seguendo le regole del Metodo Classico. Dopo la fermentazione in vasche di acciaio termoregolato, il vino matura sui propri lieviti senza subire fermentazione malolattica, per preservare freschezza e territorialità. La seconda fermentazione, nota come Presa di Spuma, inizia nella primavera successiva alla vendemmia e dura almeno 24 mesi prima della sboccatura.

Caratteristiche sensoriali

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino e riflessi dorati, accompagnato da una spuma fine e persistente. Al naso, offre un profilo fresco e vivace, con note di frutta bianca, agrumi e un delicato sentore di crosta di pane derivante dall'affinamento sui lieviti. In bocca, si distingue per una vibrante acidità e una sapidità equilibrata, che contribuiscono a un finale lungo e piacevole.



SAN
MICHAEL