

Trento Doc Riserva Dosaggio Zero

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno

Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%

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 condizioni rigorose e una costante 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 tipicità del territorio. La seconda fermentazione, nota come Presa di Spuma, inizia nella primavera successiva alla vendemmia e dura almeno 60 mesi prima della sboccatura. I molti mesi di permanenza sui lieviti fanno di questo San Michael Riserva un Trento doc speciale, capace di esaltare le caratteristiche uniche del metodo classico di montagna e del territorio generoso da cui nasce.

Caratteristiche sensoriali

Si presenta con un colore giallo paglierino luminoso e una spuma fine e persistente. Al naso offre un bouquet complesso e raffinato, con note di frutta matura, agrumi e una leggera sfumatura minerale, arricchita da sentori di crosta di pane dovuti al lungo affinamento sui lieviti. In bocca ha una struttura equilibrata, con una vivace acidità e una sapidità che conferiscono al vino un finale lungo e persistente.



SAN
MICHAEL