



SPUMANTE TRENTO DOC

BRUT

METODO CLASSICO
Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve coltivate sulle soleggiate colline della Tenuta di Sardagna alle pendici del Monte Bondone, zona ad ottima vocazione spumantistica. La particolare altitudine e posizione orografica dei vigneti permette un'importante sbalzo termico tra il giorno e la notte, che contribuisce in modo notevole alla profumazione dei vini

VITIGNO

CHARDONNAY 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in taniche di acciaio del vino base spumante, tirage e successivo affinamento ed evoluzione per diversi mesi sui lieviti in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE: spuma persistente con perlage a grana molto minuta
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: profumo complesso, molto fine, con piacevoli note fruttate e sentori tipici di lievito
GUSTO: secco, piacevolmente fresco di struttura equilibrata
GRADAZIONE: 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 8-10° C

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

24 mesi

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

ottimo come aperitivo, da abbinare ad antipasti e primi piatti, ma perfetto anche a tutto pasto!

CONSERVAZIONE E DURATA

si beve piacevolmente nell'annata, si conserva tre anni dalla data di sboccatura